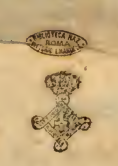
HISTOIRE GENERALE DES DROGUES



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES,

TRAITANT

DES PLANTES, DES ANIMAUX, & des Mineraux ; Ouvrage enrichy de plus de quatre cent Figures en Taille-douce tirées d'aprés Nature ; avec un discours qui explique leurs differens Noms, les Pays d'où elles viennent, la maniere de connoître les Veritables d'avec les Falsifiées, & leurs proprietez, où l'on découvre l'erreur des Anciens & des Modernes ; Le tout tres utile au Public.

Par le Sieur PIERRE POMET, *Marchand Epicier & Droguiste.*

A PARIS,

Chez JEAN-BAPTISTE LOYSON, & AUGUSTIN PILLON, sur le Pont au Change, à la Prudence.

ET AU PALAIS,

Chez ESTIENNE DUCASTIN, dans la Gallerie des Prisonniers, au bon Pasteur.

Avec Approbations & Privilege du Roy.

M. DC. XCIV.



A MONSIEUR
MONSIEUR FAGON,
CONSEILLER DU ROY EN SES CONSEILS,
ET
PREMIER MEDECIN DE SA MAJESTÉ.



ONSIEUR,

Quoi qu'il ſoit certain que la connoiſſance & le choix des Drogues ſoient une des parties de la Medecine la plus utile & la plus importante ; on peut cependant dire, que c'eſt celle qui a été peut-être la plus negligée juſqu'ici. On ne ſçauroit comprendre combien le public ſouffre du débit qui ſe fait dans le monde de je ne ſçai combien de Drogues ſophiſtiquées, qui ne ſçauroient nullement produire l'effet que l'on en attend, ſoit pour le retabliſſement, ſoit pour la conſervation de la ſanté. On ſera peut-être encore bien plus ſurpris d'apprendre que ce mal ſi terrible eſt la choſe du monde la plus ordinaire, & que rien n'eſt plus commun dans les Boutiques des Droguiſtes & des Apoticaires que ces

Drogues falsifiées, qui ne meritent point du tout les noms pompeux dont on en rehausse le prix. J'ai eu dessein MONSIEUR, *de développer dans cet Ouvrage cette mauvaise foy qui fait un si grand préjudice à la santé des hommes. Et comme on ne revele point ces mysteres de tenebres, sans s'attirer la malignité de ceux qui profitent si indignement de la credulité des hommes; j'ai besoin d'un Protecteur qui ait des lumières & du credit; Je ne pouvois mieux le trouver* MONSIEUR, *qu'en vôtre Personne; puisque chacun sçait que vous êtes universellement, sçavant dans tout ce que la nature enferme de plus curieux & de plus utile dans les trois familles des Vegetaux, des Animaux, & des Mineraux, dont je parle avec assez d'étenduë dans ce Livre. D'ailleurs,* MONSIEUR, *vous vous êtes fait parmi les sçavants une reputation si belle que personne n'hesite à se rendre à vos décisions. Ainsi après l'obligeante Approbation dont vous honnorez mon Ouvrage, j'ose me promettre que quelque hardie que soit l'envie, il aura peu de contradicteurs. Le Roy qui dans le choix qu'il fait des personnes qu'il destine à l'honneur de lui rendre service, n'agit jamais que par un discernement toûjours merveilleux, ne vous a pas eu plûtôt fait son Premier Medecin, que toute la France a retenti des acclamations que les personnes de Lettres & de merite ont donné à cette distinction dont vous venez d'être honnoré. Mais enfin, en vous presentant cet Ouvrage, je ne fais que vous rendre une partie de ce que vous m'avez donné; Car enfin, ce que je dis sur les Plantes & sur beaucoup d'autres matieres, n'est que ce que j'ai eu l'honneur d'apprendre dans les Leçons publiques que vous avez fait autrefois dans le Jardin Royal. Je vous supplie* MONSIEUR, *d'agréer ce témoignage public de ma reconnoissance & d'honnorer de vôtre protection celui qui est avec un tres-profond respect,*

MONSIEUR,

Vôtre tres-humble & tres-obéïssant
Serviteur P. POMET.

APPROBATION DE MONSIEUR *Charas, Docteur en Medecine.*

JE soussigné Docteur en Medecine, certifie avoir parcouru avec beaucoup de satisfaction un Livre intitulé. *Histoire generale des Drogues*, composé avec leurs Figures, tirées autant qu'il a été possible au naturel, par le Sieur Pierre Pomet, Marchand Epicier & Droguiste à Paris ; & que l'aïant trouvé beaucoup plus accompli que tous les Livres sur ces matieres, qui ont parû jusqu'à ce jour, & tres-utile non seulement à ceux de sa Profession : mais à toutes les personnes qui desirent connoitre à fond la matiere Medicale ; je l'ai exhorté de demander incessamment un Privilege pour l'imprimer, dans la persuasion où je suis que ce Livre sera bientôt reconnu fort necessaire au public & tres-recherché. Fait à Paris le 26. Novembre 1692.

Signé, CHARAS.

APPROBATION DE MONSIEUR MORIN DOCTEUR *en Medecine de la Faculté de Montpelier.*

NOus soussigné Escuyer Docteur en Medecine de la Faculté de Montpelier, certifions que le Sieur Pomet Marchand Droguiste, a écrit avec la derniere exactitude un Livre intitulé, *Histoire generale des Drogues*, qu'il a pris un soin tres-particulier de s'informer des Marchandises qui viennent des Pays fort éloignez ; qu'il a fait venir à tres-grands frais, pour les pouvoir examiner & ne rien avancer, autant qu'il lui a été possible qui ne lui fut bien connu & qui ne soit dans son Droguier, que j'ai eu le plaisir de voir tres-souvent, & comme c'est sans contredit le Cabinet le plus accompli du Royaume, par les soins qu'il a pris & les dépenses qu'il a faites depuis long-temps : On peut dire que ce Livre qui fait là description de toutes les Drogues qui y sont enfermées, qui en dit les differens noms, le lieu d'où elles sont apportées, la maniere de les distinguer & separer les bonnes d'avec les mauvaises, leur usage, & la préparation de la plûpart, ne peut être que tres-utile & avantageuse au public : En foi de quoi avons signé ce present certificat. Fait à Paris ce 10. Novembre 1692.

Signé, MORIN.

APPROBATION DE MONSIEUR DE BEAULIEU *Premier Apoticaire du Corps du Roi.*

J'Ai lû un Livre intitulé *Histoire generale des Drogues*, fait par Monsieur Pomet, Marchand Epicier. On ne peut assez loüer son zele pour l'utilité publique ; car outre la curieuse & exacte recherche qu'il a fait de toutes les Drogues pour en faire la description ; il s'est particulierement appliqué à remarquer les choses qui concernent l'élection des Drogues ; & comme ce bon choix est la plus necessaire partie du Pharmacien. Il faut convenir qu'outre l'obligation generale que lui a tout le monde, les Apoticaires lui en ont une en particulier, c'est pour cet effet que j'ai donné à son Livre mon Approbation. Fait à Versailles ce 16. Mars 1663.

Signé, DE BEAULIEU, premier Apoticaire du Corps du Roi.

APPROBATION DE MONSIEUR BUISSIERE, *Apoticaire de son Altesse Serenissime Monsieur le Prince.*

J'Ai lû avec une grande satisfaction, *l'Histoire generale des Drogues*, composé par le Sieur Pomet, laquelle contient une description tres-précises de chaques especes, enrichie des veritables Figures tirées sur tous les Originaux qu'il a chez lui dans son Droguier, qu'on peut dire être l'ouvrage le plus nombreux, le plus laborieux & le plus curieux par la pureté des especes qui ait encore parû dans ce genre, l'aïant vû travailler depuis vingt-ans à faire venir de toutes les parties du Monde, toutes les Drogues tant vraïes que fausses, pour éclaircir tout ce que les Auteurs en ont écrit jusqu'à present de douteux ou de faux ; en sorte que cet Ouvrage ne peut être que tres-utile à tous ceux qui veulent se rendre habile à la connoissance des Drogues, comme la partie la plus essentielle de la Pharmacie ; c'est le témoignage que je suis obligé de rendre au public de cet Ouvrage. Fait à Paris ce 13. Aoust 1693.

Signé, BUISSIERE, Apoticaire de son Altesse Serenissime Monsieur le Prince.

APPROBATION DE MESSIEURS LES GARDES EN *Charge & Anciens Consuls des Marchandises d'Epicerie & Droguerie.*

NOus soussignez Gardes en Charge & Anciens Consuls de la Marchandise d'Epicerie & Droguerie de cette ville de Paris, certifions à tous qu'il appartiendra, avoir veu & leu un Livre intitulé, *Histoire generale des Drogues*, composé par le Sieur Pierre Pomet, Marchand Epicier & Droguistes à Paris, dans lequel nous n'avons rien trouvé que de tres-utile au public, & notament à tous les Marchands qui exercent ledit Negoce, puisqu'il leur servira de guide pour les instruire, ou soulager leur memoire dans le commerce, vente & débit des Drogues & Marchandises contenuës en icelui, suivant les marques & l'explication de leurs bonnes & mauvaises qualitez, pour en faire le juste dicernement, & le choix necessaire aux differens emplois & usages, soit pour la Pharmacie, la Tinture, & autres Arts & Professions: En foi de quoi, nous avons signé le present certificat. Fait à Paris ce 25. Novembre 1692.

HARLAN, Garde en Charge. N. DROUET, ancien Garde & Consul.
C. LA ROZE, Ancien Garde & Consul. A. FREMIN, ancien Garde.

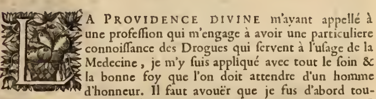
APPROBATION DE MONSIEUR ROUVIERE, *Apoticaire ordinaire du Roy, & premier Apoticaire Major des Camps, Hôpitaux, & Armées de Sa Majesté.*

J'Ai lû & examiné avec beaucoup de soin le Livre intitulé, *Histoire generale des Drogues*, composé par le Sieur Pierre Pomet, Marchand Epicier Droguiste à Paris, & je n'y ai rien trouvé que de tres-utile & tres-avantageux pour l'usage de la Medecine ; les jeunes Etudians en Pharmacie, pourront acquerir dans la lecture de cet Ouvrage la connoissance de toutes les Drogues les plus rares qui viennent des Pays Etrangers. L'Auteur en a fait une recherche également exacte & curieuse, & toute la posterité lui sera obligée des soins qu'il a pris & des dépences qu'il a faites, pour faire venir des Pays les plus éloignez ce grand nombre de Plantes rares, dont il nous a donné les Figures & les Descriptions dans la derniere exactitude ; c'est le sentiment que j'ai de ce Livre, & dont j'ai crû devoir rendre témoignage au public. Fait à Paris ce 27. Novembre 1692.

Signé, H. ROUVIERE.



P R E F A C E.



LA PROVIDENCE DIVINE m'ayant appellé à une profession qui m'engage à avoir une particuliere connoissance des Drogues qui servent à l'usage de la Medecine, je m'y suis appliqué avec tout le soin & la bonne foy que l'on doit attendre d'un homme d'honneur. Il faut avouër que je fus d'abord touché du peu de sincerité qui regne dans un commerce qui est non seulement le plus grand du Royaume, mais encore le plus utile & le plus important à la vie des hommes. Les abus que j'y remarqué d'abord, & qui me firent d'autant plus d'horreur qu'ils alloient à priver les hommes des justes secours qu'ils doivent attendre de la Medecine soit pour la conservation, soit pour le rétablissement de leur santé, me firent prendre dessein d'employer tout mon temps à développer ce que la cupidité criminelle a introduit de sophistiqueries dans une profession où la bonne foy est sans doute plus precieuse que dans aucune autre ; voilà ce qui a donné la naissance à l'Ouvrage que je rends public. J'ose dire que si le dessein que je me suis formé étoit bien éxécuté, il y en auroit peu dont le public pût recevoir plus d'utilité. Rien n'est plus capable de décrier la Medecine, & d'attirer à ceux qui la professent, des reproches sanglans, que les abus qui se commettent chaque jour dans le débit des Drogues. Cela va même au delà de tout ce que l'on peut s'imaginer. On remarquera dans la suite de cet Ouvrage, que ce seroit icy un lieu bien propre à déclamer contre un si mauvais usage, qui est capable de faire tant de préjudice à la santé des particuliers, & tant de ravage dans la societé humaine : mais comme j'ay plus en vûë de corriger les abus, que de décrier les professions, je me suis borné souvent à donner les moyens de discerner les bonnes Drogues d'avec celles qui sont falsifiées, ou même supposées en tout, & qui ne sont rien moins que ce que l'on les appelle. Ainsi s'il m'étoit arrivé quelquefois que mon zéle eût employé quelque expresion, peut-être trop dure (s'il y en peut avoir dans une matiere où il ne s'agit rien moins que de la vie des

hommes,) on me pardonnera bien ces petits mouvemens qui ne tendent aprés tout qu'à faire sentir mieux des desordres contre quoy tout le monde a interest de se soulever.

Mon Ouvrage n'est donc pas seulement utile à ceux qui professent la Medecine, & qui ont autant de droit que personne, que l'on n'employe dans la composition des remedes qu'ils ordonnent, que des drogues sinceres & de bon aloy ; mais encore aux Etudians en Pharmacie, aux Droguistes, & aux Apoticaires, qui pourront dorénavant par les lumiéres qui sont répanduës dans cet Ouvrage, faire le discernement du vray d'avec le faux dans l'usage, ou dans le commerce des Drogues. Mais quelle profession peut se passer d'un travail qui regarde ce qui doit être employé pour conserver ou pour rétablir la santé de tous les hommes. Combien de gens qui composent chez eux leurs Remedes, ont interest de connoître si ce qu'ils achetent est tel qu'il le doit estre pour parvenir aux fins qu'ils se proposent. Je ne parle point icy de je ne sçay combien d'Arts & de métiers, comme sont les Orféveres, les Chirurgiens, les Peintres, les Teinturiers, les Maréchaux, & generalement tous ceux qui se servent de Drogues, ausquels il est important de n'estre pas trompez.

J'ay donc eu raison de dire que si mon dessein étoit aussi bien éxécuté, que l'importance de la matiere le demande, je croirois avoir rendu au public un service qui ne seroit pas mediocre en publiant cet Ouvrage : mais quelque soin que j'aye apporté, & quelque dépense que j'aye faite pour acquerir la connoissance exacte des Drogues, il est certain qu'il s'en faut beaucoup que je ne sois arrivé, où j'aurois souhaitté de parvenir : car quoy que j'aye employé prés de vingt ans à me composer un Droguier qui est peut-estre le plus complet & le plus curieux qui soit en Europe, & que j'aye entretenu commerce de lettres dans les Indes d'Orient & d'Occident pour avoir des relations fidéles des Drogues qui ne sont pas assez connuës en Europe, il faudroit avoir le secours d'un grand Prince afin de fournir à toutes les dépenses qu'il convient de faire pour ces sortes de recherches. Il y a même dequoy s'étonner, qu'un particulier se soit engagé à une dépense excessive qu'il a falu faire tant pour la découverte des fossiles, des plantes & des animaux, & pour en faire graver les Figures, dont la plûpart ont été faites d'aprés nature, que pour l'impression de cet Ouvrage ; aussi faut-il que je dise que quelque ardeur que j'eusse pour donner mes vuës sur le choix des Drogues, je ne me serois pas déterminé à rendre si-tôt cet Ouvrage public, si je n'avois pas été poussé par une conjoncture qui m'a mis dans une situation, où il n'y avoit pas moyen de reculer. La plûpart de mes papiers & originaux m'ayant été volez ; de plus ayant appris que l'on prenoit des mesures pour les imprimer, & au reste n'ayant pû obtenir justice au Châtelet où l'affaire a été traittée de bagatelle, j'ay été obligé de

precipiter la publication de cet Ouvrage, pour empêcher qu'un particulier (de l'humeur de la Corneille de la Fable, qui se paroit des plumes étrangeres) ne profitât de mes veilles, & ne donnât au public un travail encore imparfait.

J'espere que ceux qui liront cet Ouvrage, remarqueront que l'on n'a jamais vû un Traité de Drogues si complet, & que j'y ay ramassé non seulement ce qui se trouve répandu dans un grand nombre d'Auteurs que l'on ne trouveroit pas facilement, mais encore quantité de matieres, dont on ne voit rien, ou du moins tres-peu de chose dans les Auteurs qui nous ont précédé. On y trouvera encore quantité de nouvelles découvertes que je dois à la generosité de mes amis, & dontle public n'auroit pas eu si-tôt connoissance. Je n'ay point oublié de leur rendre la justice qui leur est duë, & de citer dans les occasions les noms des Sçavans qui m'ont communiqué leurs lumieres, comme il se verra en beaucoup d'endroits. Et je declare même que comme j'ay profité avec plaisir du secours de quelques personnes d'érudition, qui m'ont fait part de leurs études sur les matieres que j'ay traitées, je profiteray pareillement des avis de toutes les personnes bien intentionnées, lors qu'on aura remarqué quelques endroits dans mon Livre, qui auront besoin d'estre retouchez ou augmentez, & qu'on me fera la grace de m'en avertir.

Quant à l'ordre de ce Livre j'ay suivi celuy que les Physiciens nous ont marqué il y a long-temps, en renfermant dans les trois Classes des vegetaux, des animaux, & des mineraux, tout ce qui est l'objet de la Physique, de la Pharmacie, & des Arts les plus utiles à la société des hommes.

Comme je me suis plus attaché à l'utile qu'à l'agreable, & que j'ay eu en vûë particulierement de former dans le choix des Drogues quantité de personnes comme sont les Droguistes, les Epiciers & les Apoticaires, & tous ceux qui en employent, je n'ay pas fait difficulté de préferer les noms des Drogues qui sont en usage dans les boutiques à ceux qui sont peut-être connus d'un petit nombre de Sçavans; ainsi je n'ay point hesité dans cet Ouvrage de parler comme ils parlent eux-mêmes sans tour & sans façon, parce que c'est d'eux dont j'ay eu particulierement dessein de me faire entendre : car pour ce qui est des Sçavans, la politesse qu'ils acquierent par l'étude des belles Lettres me fait esperer qu'ils ne m'examineront pas à la rigueur sur les mots, & qu'ils se contenteront des bonnes choses qui sont icy ramassées.

J'ay été obligé, pour ne pas grossir trop cet Ouvrage, & pour n'en augmenter pas le prix, de renfermer dans une seule Planche plusieurs Figures differentes ; mais cependant j'ay gardé un ordre que plusieurs personnes verront peut-estre avec plaisir ; c'est que dans une seule Planche je renferme les especes qui ont un nom commun.

APPROBATION DE M. FAGON CONSEILLER DU ROY en ses Conseils, & premier Medecin de Sa Majesté.

IL est si important pour le bien public qu'on découvre assurément la nature & l'origine des choses inconnuës, qui font partie de la matiere medecinale, & que l'on soit fidélement instruit des fraudes qui se commettent ordinairement dans le commerce des Drogues, qu'on ne sçauroit assez loüer le dessein de ceux qui entreprennent cette recherche avec application. C'est ce que l'Auteur de ce Livre a fait depuis plusieurs années avec tant de soins, de dépenses, d'intelligence & de probité, qu'il mérite que ce fruit de son travail soit reçû avec une approbation generale. Il n'est pas possible que le vaste sujet dont il traitte soit également éclaircy par tout, & qu'il ne s'y soit rencontré des difficultez insurmontables aux efforts d'un particulier. Mais il faut aussi convenir qu'il y a un tres-grand nombre d'articles jusqu'à présent incertains, fort curieusement décidez dans cet Ouvrage, & que les moyens qu'on y trouve de découvrir les Drogues falsifiées le doivent faire regarder comme le plus utile qui ait paru sur sa matiere, & l'Auteur comme un trés-honnête homme, dont le desinteressement & la bonne foy n'avoient point encore eu d'exemple. C'est ce qui Nous oblige à luy donner nôtre approbation avec un entier applaudissement. Fait à Versailles ce 24. Novembre mil six cens quatre-vingts-treize.

FAGON.

Approbation de M. de Caën Docteur en Medecine de la Faculté de Paris.

IL n'y a rien de plus naturel à l'homme que le desir de sçavoir, & la connoissance des choses naturelles est la plus loüable. Nous avons dans cet Ouvrage dequoy nous satisfaire, en apprenant à connoître ce que la terre nous produit pour la vie & l'utilité de l'homme, autant par les choses qui viennent des Pais étrangers, que par celles qui naissent chez nous. Les Marchands qui font profession de vendre les Drogues & Espiceries qu'ils ont reçû d'ailleurs & de mains en mains, se contentent de les connoître par la cherté & le prix sans qu'ils leur donnent leur valeur & leur mérite. Mais on peut dire que le public doit avoir obligation au sieur Pomet, qui ne s'étant pas contenté de sçavoir ce que ses autres Confreres sçavent ordinairement, a employé tous ses soins, & fait une dépense extraordinaire dans ce ramas & ce Recueil, pour nous donner tout ce qui a pû venir à sa connoissance, soit par luy, soit par ses amis, en nous marquant les differens lieux d'où sont tirées lesdites Drogues, leur choix & leurs bontez, ce qui n'est pas d'un petit avantage pour tous ceux qui exercent sa profession, mais pour tous ceux qui ont quelque amour pour les choses naturelles; c'est le témoignage que je dois rendre au mérite de son Ouvrage. Fait à Paris ce quinziéme Novembre mil six cens quatre-vingts-treize.

DE CAEN D. M. P.

Approbation de Monsieur Morin Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, & Medecin de feu son Altesse Mademoiselle de Guise.

JE soussigné Docteur Regent en Medecine dans l'Université de Paris, certifie avoir parcouru & lû en plusieurs Chapitres un Livre qui décrit les Drogues qui servent à l'usage de la Médecine, composé par le sieur Pomet Marchand Epicier-Droguiste à Paris, & y avoir remarqué beaucoup de choses dont la connoissance n'étoit point encore venuë jusqu'à nôtre temps, en sorte que j'en croy l'impression fort utile au public. Fait à Paris le vingt-sixiéme jour de Novembre mil six cens quatre-vingts-douze.

MORIN.

Approbation de M. Thevar Docteur en Medecine.

JE soussigné Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris, certifie à tous qu'il appartiendra, que le Livre cy-dessus nommé, fait par M. Pierre Pomet est d'une tres-grande utilité pour le public. Fait ce vingt-septiéme jour de Novembre mil six cens quatre-vingts-douze.

THEVAR.



Dat noua, dat quæsita diu, paucisque reperta.
Nota facit, mundus quæ mage rara capit.
Authoris, Lector, summos perpende labores,
Sumptibus et quantis grande peregit opus.





HISTOIRE GENERALE DES DROGUES,

TRAITANT DES PLANTES, des Animaux, des Mineraux, ou de leurs parties, & generalement de toutes les Marchandises simples, ou composées, que les Marchands Droguistes & Espiciers doivent ordinairement avoir & peuvent vendre dans leurs Boutiques & Magazins.

LIVRE PREMIER.

Des Semences.

PREFACE.

CE que nous appellons Graine, ou Semence, est la partie de la Plante qui naist aprés la fleur; mais comme la semence en est ordinairement la plus noble partie, & que c'est par elle qu'elle renaist, l'on ne sçauroit trop s'étudier à la bien connoistre, ce qui n'est pas facile, tant à cause de la diversité des especes, que parce qu'il y en a qui approchent beaucoup en figure & en autres marques les unes des autres.

J'ose bien dire qu'à moins de les passer souvent par les mains, la connoissance que l'on en peut avoir d'ailleurs est bien tost perduë, c'est pourquoy je conseille à ceux qui ont besoin d'acheter des Graines, de s'adresser aux plus habiles & honnestes Marchands qui en font commerce, & non pas à ceux qui les vendent ordinairement, & qui n'ayans ny étude ny experience, vendent le plus souvent ce qu'ils ne connoissent pas, & une graine pour l'autre, donnant des vieilles pour des nouvelles, & des froides pour des chaudes, &c. pourveu que leur figure en approche.

Mais comme il seroit impossible d'entrer dans le détail de toutes les Graines ou Semences, je me contenteray de celles qui font une partie de mon negoce, que je vais décrire avec le plus de soin & d'exactitude qu'il me sera possible.

CHAPITRE PREMIER.

Du Semen contra Vermes.



LE SEMEN CONTRA VERMES a pris ſon nom de ſa principale vertu, qui eſt de faire mourir les vers qui s'engendrent dans le corps humain, & ſur tout dans celuy des petits enfans (nous l'appellons auſſi Santoline, ou Xantoline, *Semen ſanctum*, *Semen ſantonicum*, Semencine, Barbotine, ou poudre à vers.) C'eſt une petite graine que les Perſans envoyent annuellement dans leurs * Caravannes à Alep, à Alexandrette, & à Smirne, d'où nous la tirons par les voyes d'Holande, d'Angleterre & de Marſeille.

* Caravanne eſt une aſſemblée d'hommes, conduiſans pluſieurs chevaux, chameaux, & autres animaux chargez de diverſes Marchandiſes, qui partent de Perſe, une ou deux fois l'année, pour differens endroits du Levant.

La Plante qui porte le Semen contra, a ſes feüilles ſi petites, qu'il eſt aſſez difficile de les ſeparer d'avec ſa graine, c'eſt pourquoy ceux du Royaume de Boutan y employent des paniers propres à la vaner, pour en ſeparer les feüilles qui volent en pouſſiere. Quelques Auteurs diſent que le Semen contra eſt la graine d'une eſpece d'Abſinthe que quelques-uns ont appellé Santonique, parce qu'il en croît en Xaintonge, ce que je ne veux conteſter, n'en ayant pû apprendre autre choſe quelque diligence que j'aye fait, ſinon que celuy que nous vendons croît en Perſe, & aux confins de la Moſcovie, comme des lettres que j'ay receu de divers endroits me l'ont aſſuré, à quoy j'ay bien voulu ajoûter ce qu'en a écrit Mr Tavernier dans le ſecond Tome de ſes Voyages, à la page 384. en ces termes.

» Pour ce qui eſt de la Semencine, ou poudre à vers, on ne peut pas la recueillir » comme on fait les autres graines; c'eſt une herbe qui croît dans les prez, & » qu'il faut laiſſer murir, & le mal eſt que lors qu'elle approche de ſa maturité, » le vent en fait tomber une grande partie entre les herbes où elle ſe perd; c'eſt » ce qui la rend chere. Comme on n'oſe la toucher de la main, parce qu'elle en » ſeroit plûtoſt gaſtée, & que meſme, quand on en fait la montre, on la prend » dans une écuelle; lors qu'on veut recueillir ce qui eſt demeuré de reſte dans l'épy, » voicy de quelle adreſſe on ſe ſert; ils ont deux paniers à ances & en marchant

dans ces prez, ils font aller un des paniers de la droite à la gauche, & l'autre de la gauche à la droite, comme s'ils fauchoient l'herbe, laquelle toutefois ils ne prennent que par le haut, c'est à dire par l'épy, & toute la graine tombe ainsi dans ces paniers. Il croît aussi de la Semencine dans la Province de Kerman, mais elle n'est pas si bonne que celle de Boutan, où on n'en recueille guere que ce qu'il en faut pour le païs. Cette Graine n'est pas seulement pour chasser les vers du corps des enfans, mais les Persans & tous les peuples qui sont vers le Nord, & mesme les Anglois & les Holandois s'en servent comme d'anis pour mettre dans les dragées. « « « « « « « « «

Quoy qu'il en soit, on choisira le Semen contra bien nourry, verdâtre, d'une bonne odeur, & le plus net que l'on pourra, car il est fort sujet à estre augmenté de petits corps étrangers qui luy causent un gros dechet, & en augmentent de beaucoup le prix. Il faut prendre garde qu'il n'ait point esté verdi, & que ce ne soit de la semence * d'Auronne laquelle on luy substituë assez souvent, ce qui sera facile à connoistre, en ce que le Semen contra est passablement gros, longuet, & verdâtre, & que la semence d'Auronne est legere, jaunâtre, ressemblant plûtost à de la petite paille coupée bien menuë qu'à de la graine, & de plus c'est que le Semen contra est plus amer & plus aromatique que n'est cette semence.

* L'Auronne que les Latins appellent *Abrotanum*, est une petite plante fort commune, y ayant peu de jardins, où l'on ne la trouve; on la distingue en masle & femelle. Quelques-uns ont donné aussi à la graine de l'Auronne le nom de Barbotine, aussi bien qu'au Semen contra.

Le Semen contra est si familier, qu'il n'est pas necessaire d'en marquer l'usage, son amertume est cause, que l'on le couvre de sucre, & qu'on en fait ce que nous appellons Barbotine, ou Semen contra, en dragées.

CHAPITRE II.

Du Choüan.



LE CHOÜAN est une petite graine legere, d'un verd jaunâtre, d'un goust tant soit peu salé, & aigrelet, & de figure assez semblable au Semen contra, excepté qu'il est plus gros & plus leger.

La plante qui le porte eſt baſſe & a ſa graine par petits bouquets, à peu prés comme le Semen contra.

Il m'a eſté du tout impoſſible de ſçavoir poſitivement l'endroit où croît la plante qui porte le Choüan, tout ce que j'en ay pû ſçavoir, ç'a eſté par quelques perſonnes de la ſuite de Mr de Guillerague Ambaſſadeur en Turquie pour le Roy de France, qui en firent venir à Paris avec eux, une aſſez bonne quantité.

Quoy qu'il en ſoit, il faut choiſir le Choüan verdâtre, gros, bien net, & le moins rempli de buchettes qu'on pourra le trouver.

Il n'a point d'autre uſage en France, que je ſçache, que pour faire le Carmin, & pour les Plumaciers, quoy que preſentement on s'en ſerve tres-peu.

CHAPITRE III.

Du Perſil de Macedoine.



LE PERSIL de Macedoine eſt une plante, qui reſſemble en quelque ſorte au Perſil de nos jardins, mais dont la graine eſt de beaucoup plus petite, plus longuette & pointuë, & vient par ombelles, comme le Fenoüil. Cette plante a pris ſon ſurnom du Royaume de Macedoine, où elle croiſt naturellement, & d'où l'on nous en apporte la ſemence, qui eſt la principale partie de la plante, ſeule en uſage en Medecine.

On la doit choiſir nouvelle, nette, bien nourrie, longuette, d'un verd tirant ſur le brun, d'une bonne odeur & fort aromatique, qui ſont les principales marques du veritable Perſil de Macedoine, pour lequel quelques-uns employent mal à propos la graine de nôtre Perſil, & d'autres la graine noire d'une ſorte de gros Ache que les Jardiniers nomment improprement Perſil de Macedoine. Andromache Medecin de Neron General des Legions Romaines, au temps de la guerre des Romains contre Annibal, ayant inventé la Theriaque, y fit entrer cette ſemence. ſous le nom de *Petroſelinum Macedonicum*, comme eſtant fort alexitere.

On la prend ſeule le matin à jeun, en poudre, au poids d'un demi gros, dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur convenable à la maladie.

CHAPITRE IV.

Du Seseli de Marseille.



LE SESELI ou Siseleos a tiré son surnom de Marseille, qui est son païs natal, quoy qu'il y en ait encore beaucoup en divers autres endroits de la Provence & du Languedoc ; C'est une plante qui passe pour une espece de Fenoüil, d'où vient que quelques Auteurs l'ont nommée *Fœniculum tortuosum*, ou Fenoüil tortu, mais il a moins de feüilles que le Fenoüil ordinaire, & elles ne sont pas si longues, ny sa tige si droite, ny si haute ; outre qu'elle a plusieurs nœuds, & des branches peu regulieres, étenduës en largeur vers ses costez. On n'employe que sa semence qui vient par ombelles, de mesme que celle de l'Aneth ; laquelle estant en sa maturité, ressemble beaucoup en figure à celle du Fenoüil sauvage ; elle doit estre de moyenne grosseur, longuette, pesante, bien nette, verdâtre, d'une bonne odeur, & d'un goust acre & aromatique.

Il y a plusieurs autres sortes de Seseli, comme celuy de Candie, du Peloponnese, de la Morée, d'Ethiopie, & celuy des prez ; mais comme il n'y a que la graine de celuy de Marseille qui soit en usage, je ne parleray point des autres, y ayant assez d'Auteurs qui en font mention.

On attribuë à la graine de Seseli de Marseille, des qualitez qui approchent de celles du Persil de Macedoine.

Quelques Botanistes ont donné le nom de *Siler montanum*, ou Sermontain au Seseli. Autrefois les Roulliers qui nous amenoient de la Franche-Comté, des Fromages de Berne, ou de Vachelin, & des Boëttes à mettre des confitures, nous apportoient aussi en des petits balots, une semence qu'ils nommoient Seseli, plus grosse, & d'une plus forte odeur que celle de Marseille, qu'ils donnoient aux jumens qui amenoient leurs marchandises, pour les engraisser, afin de les mieux vendre à Paris.

CHAPITRE V.

De l'Ammi.



L'Ammi à qui quelques-uns ont donné le nom d'Ameos, eſt une plante qui a ſes feüilles ſemblables à l'Aneth, & qui porte une tige aſſez haute; avec pluſieurs rameaux, qui ſe terminent en des mouchets garnis de fleurs blanches, aprés leſquelles vient une petite graine rondelette aſſez menuë & preſque ſemblable à des grains de ſable, d'où la plante a pris ſon nom.

Cette graine eſt la ſeule partie de la plante dont on ſe ſert; on la doit choiſir nouvelle, verdâtre, bien nourrie, d'un gouſt un peu amer, & d'une odeur aromatique, & preferer celle d'Alexandrie, ou de Crete, à celle que l'on cultive dans les jardins en quelques endroits de la France, qui n'a pas un gouſt entre l'Origan & le Thym, que l'on peut remarquer en celle d'Alexandrie & de Crete, qui en toutes choſes eſt beaucoup meilleure.

On attribuë à cette ſemence, les meſmes proprietez qu'aux deux precedentes.



CHAPITRE VI.

Du Thlaspi.



LE THLASPI eſt une plante de la hauteur d'un pied ou environ, qui a ſes feüilles d'un verd aſſez enfoncé dans ſa couleur, de la longueur du petit doigt, larges dans leur baze, & finiſſant peu à peu en pointe; ſa tige jette quantité de rameaux chargez de fleurs blanches, aprés leſquelles naiſſent des gouſſes plates, ayans la figure des lentilles, qui contiennent chacune deux graines de couleur jaune tirant ſur le rouge, qui par ſucceſſion de temps ſe change en rouge obſcur, & plus elle vieillit plus elle noircit. Elle eſt ronde, longuette, & tant ſoit peu pointuë.

On la doit choiſir nouvelle, nette, rougeâtre, acre & mordicante, & avoir de celle qui croiſt dans les pays chauds, tels que ſont le Languedoc & la Provence. Il ne la faut pas chercher chez les Grenetiers, non plus que toute autre graine étrangere, parce qu'ils donnent aſſez ſouvent de la graine de Naſſitort, ou Creſſon Alenois, pour du Thlaſpi à ceux qui ne les connoiſſent pas.

Il y a une autre ſorte de Thlaſpi, qui a ſa tige, ſes feüilles & ſes gouſſes beaucoup plus petites, de meſme que ſa graine, laquelle eſt tout-à-fait jaune & beaucoup plus petite, quoy qu'elle ait un gouſt approchant, mais eſtant de beaucoup inferieure en vertu, on la doit rejetter. Je laiſſe à part les autres eſpeces de Thlaſpi, qui ſont hors d'uſage.

On l'eſtime propre pour la gueriſon des gouttes ſciatiques, & pour diſſoudre les calculs & les grumeaux de ſang, pris en poudre, au poids d'un demy gros, le matin à jeun.

CHAPITRE VII.

Du Daucus.



LE DAUCUS de Crete ou Candie, est une plante assez semblable aux Panais, d'où vient que quelques-uns ont crû que c'en estoit une espece; C'est une plante d'un pied & demi de haut, qui produit en ses sommitez plusieurs mouchets garnis de fleurs blanches, d'où sortent quantité de graines d'un verd pâle, qui sont veluës, blanchâtres, longues & approchantes de celles du Cumin, mais elles ne sont pas si longues ny si grosses, ny d'une odeur aussi forte; Au contraire leur odeur & leur goust sont agreables & aromatiques, sur tout lors qu'on les tient quelque temps dans la bouche.

Cette graine estant veluë retient ordinairement avec elle des petits festus & de la poussiere, qui augmente lors qu'elle vieillit, par des particules qui s'en separent. Il faut la choisir nouvelle, bien nourrie, & la plus nette qu'on pourra trouver.

On nous apporte du Daucus d'Allemagne, & des montagnes qui dépendent des Alpes, mais il n'a pas les marques, ny les bonnes qualitez de celuy de Crete, qu'on doit seul rechercher.

Il est singulier pour guerir ceux qui sont attaquez de la pierre, & ceux qui sont sujets aux coliques venteuses, estant du rang des remedes qu'on nomme lithontriptiques ou casse-pierres, & passant pour un puissant carminatif. On le prend en poudre au poids d'un demi gros, dans de l'eau de raves, ou dans du vin blanc, contre la pierre ou la gravelle, le matin à jeun, & dans de l'eau d'anis, de fenoüil, de rhuë, ou de noix, contre les coliques venteuses; quelques-uns y ajoûtent un semblable poids de sel d'Absinthe.

CHAP.

CHAPITRE VIII.

Du Carui.



LE CARUI que les Latins appellent *Carum*, & les Grecs Caron, eſt une plante qui approche beaucoup de celle des Panais ſauvages, ſes feüilles ſont grandes, dentelées & diviſées en pluſieurs petites parties, de l'entre-deux deſquelles ſortent pluſieurs tiges quarrées, noüeuſes & hautes d'un pied, ou environ, pouſſant à leurs ſommitez des ombelles couvertes au commencement de fleurs blanches, qui ſe convertiſſent bien-toſt aprés en des graines qui ont aſſez de rapport à la ſemence de Perſil de jardin, à la reſerve qu'elle eſt tant ſoit peu plus obſcure & plus platte, & d'un goût plus acre & piquant.

Cette plante croît en pluſieurs endroits de nos jardins, & generalement par tout, mais comme les pays chauds ſont toûjours plus convenables pour les plantes aromatiques, c'eſt le ſujet pour lequel la ſemence de Carvi que nous debitons à Paris dans nos Boutiques nous eſt envoyée de Provence & du Languedoc.

On doit choiſir cette graine bien nourrie, nouvelle, verdâtre, d'un goût chaud, acre & piquant, d'une odeur aromatique, laquelle eſtant renuë dans la bouche a un aſſez bon goût, c'eſt pourquoy on l'eſtime propre pour rendre l'haleine agreable, & fort convenable pour aider à la digeſtion, pour appaiſer les vents, pour fortifier l'eſtomac & pour faire uriner. Les Allemands ont tant d'eſtime pour cette graine qu'ils la mettent toute entiere dans la pâte dont ils font leur pain, & même dans la plûpart de leurs ſauſſes, & s'en ſervent comme nous faiſons icy de l'Anis. Quelques-uns ſe ſervent auſſi des feüilles comme d'une herbe potagere.

CHAPITRE IX.

De la Saxifrage.



Saxifrage

LA SAXIFRAGE est une plante si semblable au Thym qu'il est difficile d'en faire la difference. Cette plante croît en quantité en Dauphiné, Provence & Languedoc, tant entre les pierres que sur les rochers, ce qui luy a fait donner le nom de Saxifrage comme à beaucoup d'autres, qui signifie Brise-pierre.

Il en faut choisir la semence aussi nouvelle que l'on pourra. Elle doit estre d'un goût chaud & piquant & d'une odeur agreable.

On luy attribuë la vertu de briser la pierre; la donnant en poudre le matin à jeun, dans un verre d'eau distillée de sa plante, ou dans quelque autre eau diuretique. La doze est d'un demy gros.

Il y a quantité d'autres especes de Saxifrage, dont plusieurs Auteurs font mention; mais comme il n'y a que la semence de celle cy-dessus dépinte qui soit en usage parmy nous, & que nous ayons ordinairement dans nos Boutiques, c'est le sujet pour lequel je n'en parle point, & de plus c'est que quantité de Livres en font mention, & entr'autres Dodon & d'Alechamp qui d'écrivent les Saxifrages assez au long. Quelques-uns veulent que toutes les plantes qui croissent entre les pierres & rochers soient appellées Saxifrages.

CHAPITRE X.

Du Cumin.



LE CUMIN ou Anis aigre eſt la graine d'une plante qui a aſſez de rapport au Fenoüil qui croît en quantité dans l'Iſle de Malte, ou l'on le ſeme comme l'on fait icy le bled.

On choiſira le Cumin nouveau, bien nourry, verdâtre, d'une odeur forte & aſſez deſagreable; il faut prendre garde qu'il ne ſoit piqué ou vermoulu, à quoy il eſt aſſez ſujet, ce qui ſe pourra voir facilement à l'œil, & en ce qu'il eſt fort chargé de pouſſiere, & que le prenant à poignée & le relevant, les grains s'accrochent & pendent les uns aux autres, comme par des filamens qui ſont les fibres de la graine.

On employe quelquefois cette graine pour l'hydropiſie timpanite, parce qu'elle eſt carminative; on s'en ſert beaucoup pour rechauffer les chevaux, les bœufs, & quelques animaux domeſtiques; on peut en tirer une huille par expreſſion comme de l'Anis, qui eſt tres-bonne pour les rhumatiſmes, mais en tres petite quantité.

Quelques-uns ſe ſervent du Cumin pour peupler les Colombiers, en ce que les Pigeons en ſont fort frians, non pas de la maniere que nous le vendons, mais aprés avoir eſté incorporé avec une terre ſalée que les Pigeons découvrent eux-mêmes à la campagne, ou d'une autre terre imbibée d'urine, ou de ſaumure de Moluës, ou autres ſemblables; c'eſt ce qui fait qu'il y a des endroits où il eſt deffendu aux Marchands d'en vendre.

CHAPITRE XI.

Du Fenoüil.



LE FENOÜIL est la graine d'une plante si connuë de tout le monde qu'il est comme inutile d'en faire la description, ainsi je me contenteray de dire que le Fenoüil que nous vendons, nous est apporté du Languedoc, sur tout d'auprés de Nismes où cette plante est cultivée avec grand soin, à cause de la grande quantité de Fenoüil qui se transporte en France, principalement à Paris.

On doit choisir le Fenoüil nouveau, bien nourry, longuet, verdâtre, d'un goust doux, sucré & assez agreable, & le moins rempli de buchettes ou autres corps etrangers, à quoy il est fort sujet.

Le Fenoüil est quelque peu utile en Medecine, tant pour chasser les vents que pour employer au lieu d'anis, mais beaucoup pour les Confiseurs qui le couvrent de sucre, & qui le distinguent ensuite par *numero* suivant la quantité de sucre dont il est couvert. Du Fenoüil verd, ils en prennent les ombelles qu'ils chargent de sucre & qu'ils vendent, tant pour rendre l'haleine agreable, que pour estre plus rempli de vertu, ayant esté confit tout verd. De la plante de Fenoüil nouvelle & verte les Apotiquaires en peuvent tirer par la distillation une eau qui est estimée fort propre pour oster les inflammations des yeux, ils en peuvent tirer aussi par la même voye une huille blanche, d'une odeur forte & aromatique, mais en si petite quantité que cela ne merite pas la peine d'en tirer. La secheresse du Fenoüil fait que l'on auroit bien de la peine d'en pouvoir tirer une huille verte par expression, comme de l'anis. Outre les emplois cy-dessus, on s'en sert aussi pour mettre dans les Olives lorsque l'on les lessive, pour leur donner bon goust.

Il y a encore une autre sorte de Fenoüil que l'on peut nommer sauvage,

parce qu'il vient presque par tout dans les champs, & sur les murailles, sans qu'on l'aye semé, qui est presque rond, plus petit, plus plat, plus acre au goust & moins verd que celuy dont je viens de parler, mais qui n'est d'aucun usage, tant à cause qu'il est d'un goust plus acre, que parce que le Fenoüil ordinaire ou cultivé est fort commun, principalement du depuis que l'on le cultive en Languedoc, car dans le temps que nous n'avions que celuy d'Italie qui portoit le nom de Fenoüil de Florence, le Fenoüil sauvage estoit quelque peu en usage.

Il y a une autre espece de Fenoüil, qui porte le nom de Bacille ou Creta marine, Fenoüil Marin, que les Latins appellent *Crithmum, Creta marina*, ou *Bati*, qui est ce que nous appellons Passe-pierre, que nous confissons dans le vinaigre pour vendre l'hyver, avec des cornichons ou petits concombres aussi confits de la même maniere.

CHAPITRE XII.

De l'Anis.



L'ANIS est aussi la graine d'une plante qui ne nous est pas moins connuë que celle qui porte le Fenoüil, en ce que nous n'avons gueres de jardins ou elle ne se trouve; mais à l'égard de l'Anis que nous vendons, nous le tirons de differens endroits, comme de Malte, d'Allican & de la Touraine, d'où presque tout celuy que nous debitons, sur tout en temps de guerre, nous est aporté, car en temps de paix, il ne revient à guere plus que de le tirer de Malte ou d'Allican, à cause de la commodité de la mer, que de le faire venir de Tours ou de Chinon; & de plus, c'est qu'il est beaucoup plus doux, plus gros, d'un goust & d'une odeur plus aromatique, mais aussi moins verd que celuy de France.

On doit choisir l'Anis de l'année, gros, bien net, d'une bonne odeur, d'un goust piquant & aromatique, & prendre garde qu'il ne soit point amer, en ce qu'il s'en rencontre qui l'est en telle sorte, qu'on ne sçauroit presque le gouster, principalement celuy de Chinon.

L'usage de l'Anis verd est trop familier pour en faire un long discours, & de plus, il y a fort peu de personnes qui ne sçache qu'il est convenable pour appaiser les vents, & qu'il est le correctif du Sené. Les Confiseurs aussi en emploient une assez grande quantité, qu'ils font secher, & le couvrant de sucre, en font ce qu'ils appellent Anis couvert, ou Anis Reyne & petit Verdun; à l'égard des autres Anis, surnommez de Verdun, ils ne sont point faits d'Anis, mais de Fenoüil.

On tire de l'Anis par distillation, une eau & une huille blanche qui au moindre froid se congele & se liquifie à la moindre chaleur, qui est d'une odeur forte & penetrante, doüée de tres bonnes qualitez, mais sa forte odeur fait que l'on ne s'en sert que tres peu, ou si l'on s'en sert, il faut que ce soit avec bien de la moderation. Les Apoticaires & Parfumeurs en usent quelquefois dans leurs Pomades au lieu d'Anis, tant pour en conserver la blancheur, que parce que demi-once de cette huille fait plus d'effet & donne plus d'odeur que deux livres d'Anis.

Les Parfumeurs s'en servent encore pour aromatiser leurs Pâtes & pour mettre dans des mélanges d'aromats qu'ils appellent Pots-pourris; quelques-uns se servent de cette huille assez mal à propos au lieu d'Anis, pour faire l'eau qu'ils surnomment eau d'anis ou anisé. Cette huille a de tres-grandes proprietez, estant un excellent remede pour appaiser les tranchées, sur tout des petits enfans, en leur en frottant le nombril, ou en mettant une petite goute dans leurs alimens; en un mot elle a les mêmes qualitez & peut estre employée aux mêmes usages que l'Anis. On peut tirer aussi par expression de l'Anis, une huille verte, d'une forte odeur, qui a les mêmes proprietez que la blanche, avec cette difference neanmoins qu'elle n'agit pas avec tant de force, parce qu'on en tire beaucoup plus, & qu'elle n'est pas si purifiée, ainsi que le marque Monsieur Charas dans sa Pharmacopée Royale, à qui nous avons cette obligation comme ayant esté celuy qui l'a inventée. A l'égard de la blanche, nous la tirons de Hollande, tant parce qu'elle revient à beaucoup moins, que parce que celle que les Hollandois nous envoyent, est plus blanche, plus claire & plus odorante que celle que nous faisons en France, soit que cela vienne de l'Anis, ou qu'ils y ajoûtent quelque menstruë que nous ne connoissons pas; je ne veux pas neanmoins assurer qu'il ne se trouve quelques personnes à Paris qui la puissent faire de même qu'en Hollande, mais je suis persuadé qu'elle revient à bien plus; à l'égard de son choix, elle doit estre comme j'ay déja dit, blanche, claire & transparante, d'une forte odeur, aussi facile à se congeler au moindre froid comme à se liquifier à la moindre chaleur, & qu'en en mettant quelque peu sur de l'eau elle nage comme de l'huille. On appelle cette huille Essence ou quinte-Essence d'Anis.

A l'égard de l'eau d'Anis que l'on fait en tirant l'huille, on s'en peut servir aux mêmes usages, la difference qu'il y a c'est qu'il en faut prendre une bien plus grande quantité.

CHAPITRE XIII.

Du Coriandre.



LE CORIANDRE eſt la graine d'une plante qui nous eſt fort familiere & qui croît en grande abondance aux environs de Paris, principalement à Aubervilliers, d'où preſque tout le Coriandre que nous vendons, nous eſt apporté.

On doit choiſir la graine de Coriandre nouvelle, blonde, ſeche, bien nourrie, la plus groſſe & la plus nette qu'on pourra.

Ceux qui achepteront du Coriandre des Payſans qui l'apportent, auront ſoin avant que de l'enfermer de l'étendre en un grenier afin de le faire ſecher, car ſi on l'enfermoit ſans eſtre bien ſec, on courroit grand riſque de tout perdre; il faut eſtre ſoigneux auſſi de le tenir dans un lieu bien fermé, de crainte que les rats ou les ſouris n'y aillent, en eſtant fort amateurs.

On employé peu de Coriandre en Medecine, mais les Braſſeurs en employent beaucoup, ſur tout en Hollande & en Angleterre, pour donner bon gouſt à leur Bierre double. Les Confiſſeurs aprés l'avoir aſpergé de vinaigre, le couvrent de ſucre, qui eſt ce que nous appellons Coriandre ſucré, ou en dragée.

CHAPITRE XIV.

Du Bunias.



LE BUNIAS est la semence d'une des especes de Navet sauvage, qui croît ordinairement dans les bleds. Ces Navets sauvages ont presque tous quantité de branches & leurs fleurs jaunes, à la reserve de quelques-uns qui les ont entremêlées de blanc, leurs feuïlles sont presque toutes semblables, tandis que la maigreur ou la bonté du terroir où elles croissent, les rend plus ou moins grandes, de même que toute la plante; ils produisent aussi également leur semence dans des gousses de la longueur d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rondes dans leur longueur, & plus ou moins grosses, suivant la diverse grosseur des semences qu'elles enferment. Car celles du Bunias, dont nous vendons la semence, sont au double plus grosses que la pluspart des autres, parce que cette semence est plus grosse. Cette semence est ronde, de couleur purpurine, acre & mordicante au goust, & en toutes choses fort approchante du Naveau domestique, si on en excepte la vertu alexitere qui luy est particuliere; l'espece de Bunias qui croît presque dans toutes les terres & le plus abondamment, a sa semence de couleur jaune & du moins plus petite d'une moitié que celle du Bunias, mais on la méprise. Le plus grand usage de la semence de Bunias est pour la Theriaque, qui ne peut pas seule engager les Droguistes à en tenir une grande quantité. Il faut la demander à des Marchands fideles, & prendre garde qu'au lieu de la vraye semence de Bunias, ils ne donnent de la graine de Naveaux, dont on ne sçauroit bien connoître la difference qu'au goust de Naveau qu'on y peut remarquer plûtôt qu'en celle de Bunias. Quelques personnes m'ont assuré que les veritables Naveaux sauvages sont les Coulevrées ou Bryonne.

CHAPITRE XV.

De la Graine des Choux-Fleurs.



LA GRAINE DE CHOUX-FLEURS eſt une petite ſemence ronde aſſez ſemblable à celle du Naveau, à la reſerve qu'elle eſt tant ſoit peu plus groſſe. Elle nous eſt envoyée par la voye de Marſeille de l'Iſle de Chypre, qui eſt le ſeul endroit que je ſçache où les Choux Fleurs montent en graine : il en vient auſſi de Genne, mais elle eſt beaucoup inferieure à celle de Chypre, & de plus c'eſt qu'elle a beaucoup plus de peine à lever.

On doit choiſir cette ſemence nouvelle, vraye Chypre & non mêlangée: Et afin d'en eſtre plus ſur, il faut tirer des certificats de ceux qui l'envoyent, comme elle eſt veritable & de l'année, car autrement on court grand riſque d'y eſtre trompé, ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, tant parce que les Jardiniers qui l'achetent aſſez chere vous rendent reſponſable, tant de l'argent qu'ils vous ont donné & des frais qu'ils ont fait, que du temps qu'ils ont perdu, & ce qu'il y a encore de plus fâcheux, c'eſt que vous en eſtes garant juſqu'à ce qu'elle ſoit levée, ce qui n'arrive que quatre ou cinq mois aprés qu'on l'a venduë.

A l'égard de la plante, elle nous eſt trop connuë pour m'y arreſter.

Les Choux-Fleurs me donnent ſujet de parler d'une autre eſpece de Choux que quelques Auteurs nomment ſauvages, qui eſt cultivée avec grand ſoin en Hollande, en Flandre, en Normandie & dans la Brie, tant à cauſe de la graine, que de l'huille que l'on en tire par expreſſion; qui eſt ce que nous appellons Navette & huille de Navette, & les Flamans Colſa & huille de Colſa: Cette huille eſt d'un ſi grand uſage en France, tant pour les Bonnetiers que pour brûler, qu'il s'en fait un negoce fort conſiderable, ſur tout quand l'huille de Balaine eſt rare, ſoit par les guerres, ou quand la peſche manque.

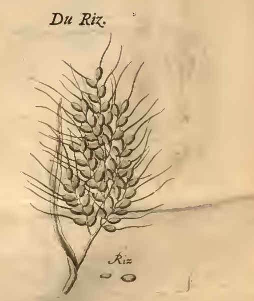
Choux ſauvages, qui produiſent la navette.

Le choix de cette huille eſt connu de beaucoup de perſonnes à cauſe de ſon

grand uſage, neanmoins je diray qu'elle doit eſtre pure & non mélangée d'autres huilles, ce qui ſe connoîtra facilement à ſa couleur dorée, à ſa bonne odeur, en ce que la veritable huille de Navette eſt douce, & qu'au contraire l'huille de Lin eſt amere.

CHAPITRE XVI.

Du Riz.



LE Riz eſt la ſemence d'une plante fort commune qui croît en divers endroits de l'Europe, mais celuy que nous vendons à Paris nous eſt apporté d'Eſpagne & de Piedmont. Cette ſemence eſt d'un ſi grand uſage & utilité, que l'on peut l'appeller la Manne des pauvres, ſur tout dans de certains pays où il n'y a preſque autre choſe que du Riz pour toute nourriture.

On doit choiſir le Riz nouveau, bien mondé, gros, c'eſt à dire, bien nourry, blanc, non poudreux, ne ſentant le rance, qui ſont les marques du Riz de Piedmont, lequel eſt beaucoup plus eſtimé que celuy d'Eſpagne qui eſt ordinairement rougeâtre & d'un gouſt ſalé.

L'uſage du Riz en grain, principalement à Paris, eſt pour le Carême, en le faiſant cuire dans de l'eau, & enſuite dans du lait: Et lorſqu'il eſt mis en poudre, c'eſt à dire en farine, on s'en ſert au lieu de farine de froment pour faire de la boüillie, auſſi en Carême.

Pour reduire le Riz en poudre, il le faut mettre dans de l'eau boüillante, & enſuite le laver dans de l'eau froide, juſqu'à ce que l'eau en ſorte claire, & aprés le mettre dans un Mortier pour le pulveriſer, & lors qu'il ſera tout à fait pulveriſé, il le faut laiſſer ſecher, & enſuite le garder pour le beſoin: il faut encore le paſſer par un tamis de crin fin, car quoy que le Riz reduit en poudre paroiſſe fin quand il eſt humide, il ne laiſſe pas eſtant ſec d'eſtre gros & hors de vente.

Nous vendons encore d'autres Legumes comme l'Orge mondé, dont la

meilleure est celle de Vitry le François.

L'Orge mondée doit estre nouvelle, seche, grosse & bien nourrie, blanche, & non blanchie, qui ne sente le rance ny le moisi. Il s'en prepare à Charanton prés Paris, mais la meilleure est celle de Vitry, dont j'ay parlé cy-dessus.

Nous vendons encore du Seigle de la Beausse & autres lieux, principalement du depuis que le caffé est en party & que l'on a reconnu qu'il avoit le même goust que le caffé lors qu'il estoit brûlé.

Nous pouvons vendre aussi de la grosse Avoine preparée au moulin fait exprés où elle est coupée, nettoyée de sa peau & de ses extremitez, laquelle estant preparée est appellée Gruau, que nous faisons venir de la Touraine & de la Bretagne, dont l'on se sert comme d'Orge mondée, ou de Riz. Gruau.

Il y a encore le Mil ou Millet en cocque & mondé, que nous tirons de la Forest d'Orleans; & aussi d'autres Legumes, comme les Pois verts & jaunes, que nous faisons venir de Normandie & de Galardon, & les Féves d'aricot de Picardie & autres endroits. Je n'aurois pas parlé de ces Legumes si ce n'avoit esté qu'il est permis aux Marchands Epissiers d'en faire venir des endroits marquez cy-dessus, en ce que ce n'est pas un fait de drogues. Mil ou Millet & autres legumes.

Outre ces sortes de Legumes nous vendons encore quelques marchandises que l'on tire du Froment; sçavoir, le Vermichel blanc & jaune, & l'Amidon.

Le Vermichel que les Italiens ont inventé & qu'ils appellent *Taglharini, mille fanti* ou *Vermicelli*, est une paste composée de la plus belle farine du Froment, que les Italiens nomment *Semoule*, & d'eau par le moyen de certaines seringues ayans plusieurs petits troux, ils en font des filets de telle longueur & grosseur qu'ils soûhaitent, & que cette figure fait appeller *Vermicelli*; ils en font comme du ruban de deux doigts de large, qu'ils appellent la Kagne; celuy de la longueur & grosseur d'une plume est appellé Macarron, celuy qui est par petits grains comme la moutarde est appellé Semoule, du nom de la farine dont il est composé; finalement le dernier est appellé Patrez à cause qu'il est de la figure des grains de chapelets. Ils donnent telle couleur qu'ils veulent à cette paste, soit avec du Safran ou autres choses; ils y ajoûtent aussi quelquefois des jaunes d'œufs, du sucre & du fromage. Depuis quelques années on fait du Vermichel à Paris avec de la plus belle Farine, & plusieurs personnes en mangent sur le potage comme en Italie, Provence & Languedoc, mais la mauvaise grace que cela a sur le potage est la cause que plusieurs personnes n'en usent que fort peu, parce qu'ils s'imaginent voir remüer des vers. Vermichel.

Le Vermichel blanc doit estre nouvellement fait & le plus blanc que faire se pourra, & le jaune d'une belle couleur dorée, le plus sec & aussi le plus nouveau fait qu'il sera possible.

L'Amidon, que les Latins appellent *Amilum*, est une fecule ou residu qui se trouve au fond des Tonneaux des Amidoniers; cette fecule se fait de recouples de Froment que l'on met dans de l'eau, & lors qu'elle est separée du son, les Amidoniers en forment des pains qu'ils font secher au four, ou au Soleil, & ensuite les mettent par morceaux, de la maniere que nous le voyons. Amidon.

L'Amidon nous estoit autrefois apporté de Flandres, mais presentement celuy de Paris surpasse tout celuy des autres endroits, & il s'en transporte une si grande quantité, tant dans le reste de la France, qu'aux pays étrangers, que c'est une chose presque incroyable.

On doit choisir l'Amidon blanc, tendre, friable, en gros morceaux (comme estant plus net & plus de vente) & seché au Soleil; car celuy qui est seché au four est d'un blanc grisâtre, & beaucoup plus dur.

L'usage de l'Amidon est pour faire de la colle, & de l'empoix blanc & bleu, en y ajoûtant de bel émail, & pour luy donner un bel œil, tant soit peu de suif de mouton & d'Alun d'Angleterre.

CHAPITRE XVII.

Du Fenugrec.



LE FENUGREC que quelques-uns nomment improprement Senegré, & d'autres *Bucera* ou *Ægoceras*, à cause que les gousses qui renferment sa graine ressemblent en quelque sorte à des Cornes de Bœuf, est une plante qu'on trouve en divers endroits de la France. Elle a ses tiges rondes, creuses, un peu obscures & blanchâtres, ses feüilles petites, à demi rondes, dentelées & trois à trois, à peu prés comme les Trefles, & ses fleurs petites & blanches, d'où naissent des gousses assez grosses, longues & pointuës, representans comme j'ay dit, des Cornes de Bœuf ou de Bouc sauvage, contenans la graine qui porte le nom de toute la plante, & qui est la seule partie que nous vendons sous le nom de Fenugrec. Cette graine estant nouvelle, est de couleur jaune presque doré, mais elle devient rougeâtre & même brune si on la garde longtems, elle est de la grosseur d'un demi grain de Froment, dure & solide; faite en quelque sorte en triangle, mais un peu incisée presque tout autour vers son milieu, & d'une odeur forte & assez mauvaise. Les Laboureurs d'Aubervilliers sement & recueillent le Fenugrec de même que le Coriandre & nous l'apportent tant pour consommer à Paris que pour envoyer en Hollande ou autres endroits. Les Anciens & même les Allemans modernes veulent qu'on en boive la décoction, ou qu'on le mange cuit comme les legumes, pour ramolir & lâcher le ventre, mais je ne crois pas qu'aucun François voulût les imiter en cela, ny s'accommoder à un goust & à une odeur si desagreables; c'est beaucoup

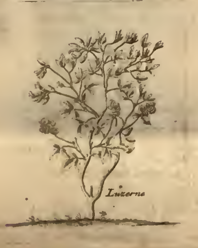
que quelques-uns le donnent aux bestiaux, & sur tout aux chevaux parmy leur avoine pour les engraisser, mais ce n'est pas une bonne nourriture, au raport de ceux qui l'ont éprouvé.

Son plus grand usage est pour l'exterieur, tant en décoctions, que mis en poudre & mêlé dans les cataplasmes, lors qu'on veut ramolir & resoudre.

Le Fenugrec n'a point d'autre choix que d'estre nouveau, le mieux nourry & le plus doré qu'il se pourra.

CHAPITRE XVIII.

De la Luzerne.



LA LUZERNE est une espece de Trefle ou de Sainfoin, à laquelle quelques-uns ont donné le nom de *Medica*, parce que les Grecs, aprés leur guerre contre Darius, en apporterent la semence en Grece, & luy donnerent le nom de son lieu natal, qui estoit la Medie. Cette plante est domestique & fort commune en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, sur tout le long du Rône, & même en Normandie, d'où presque toute celle que nous avons à Paris, nous est apportée; & où on la seme ordinairement dans les bonnes terres & sur tout dans celles qu'on peut arroser; parce que la semant dans un bon fonds, bien engraissé & arrosé de tems en tems, on peut la faucher presque tous les mois dans la belle saison, & jusqu'à cinq ou six fois chaque année; dont on ne doit pas estre surpris, parce que cette plante ayant sa racine droite, assez grosse, d'une aûne de long, & quelquefois plus, & ne mourant pas dans l'hyver, elle peut tirer sa nourriture plus abondamment que ne peuvent la plufpart des autres plantes, & fait de plus grandes & de plus frequentes productions, sur tout dans les pays chauds, d'où vient, qu'estant une fois semée, elle dure plusieurs années; pourveu qu'on la fume de tems en tems, & qu'on ait soin de l'arroser dans les saisons. La Luzerne n'a pas sa tige panchée prés de terre comme l'ont

les autres Trefles, mais elle l'a ronde, raiſonnablement groſſe, ferme, droite, aſſez forte, munie de pluſieurs branches, ſur tout vers ſes ſommitez, & les branches garnies de quantité de feüilles rangées trois à trois, & elle croît juſqu'à la hauteur d'un pied & demi, & quelquefois juſqu'à deux. Elle donne parmy ſes feüilles une fleur violette purpurine, aſſez ſemblable à celle des Mauves, & aprés elle ſa graine, ſi on luy en donne le tems, & ſi on ne prefere à la graine le foin qu'on en peut recueillir. Cette graine eſt preſque ronde, un peu longue & un peu pointuë, ſa couleur eſt d'un jaune pâle, lors qu'elle eſt nouvelle, mais elle devient rougeâtre & enſuite aſſez brune en vieilliſſant, elle eſt un peu plus petire que celle du Creſſon Allenois, & ſon gouſt en approche, mais il n'a pas tant d'acrimonie.

Les Chevaux, les Mulets & les Bœufs, & pluſieurs autres animaux domeſtiques, aiment extraordinairement la Luzerne, ſur tout lors qu'elle eſt verte, & ſi on le leur permettoit, ils en mangeroient tant qu'ils en creveroient, & ſur tout les Bœufs; on ne doit pas auſſi leur en trop donner à la fois : car encore que la Luzerne ſeche ſoit propre à les engraiſſer, l'excez leur en eſt toûjours dommageable.

Lors qu'on veut en recueillir la graine, on laiſſe fleurir la plante, & on differe de la faucher juſqu'à ce qu'elle ſoit fort prés de ſa parfaite maturité, reſervant pour cela la premiere, ou la ſeconde herbe, & perdant deux herbes pour une, parce qu'en donnant le tems à la Luzerne de fleurir & d'avoir ſa graine meure, outre la perte que le foin fait de ſon meilleur ſuc que la graine a tiré, il devient ſi dur & ſi dépoüillé de feüilles, que les beſtiaux refuſans de le manger on ne peut l'employer qu'à la litiere, ou à faire du fumier. Cette perte inevitable de foin & le riſque que l'on court, que quelque vent ſecoüant la Luzerne n'en faſſe perdre une bonne partie de la graine, ſont cauſe qu'on ne la laiſſe guerre ſouvent meurir, & c'eſt ce qui fait qu'elle eſt plus chere que ſi elle n'eſtoit ſujette à cet inconvenient.



CHAPITRE XIX.

De l'Agnus-Castus.



L'Agnus-Castus à qui quelques uns ont donné le nom de Vitex, est une plante qui croît en forme d'arbrisseau le long des rivieres, & même dans les jardins, & qui a ses fleurs semblables à celles de l'Olivier, à la reserve qu'elles sont plus longues; & qui a son tronc & ses branches ligneuses, qui finissent en plusieurs rameaux longs, assez déliez, ployans, entre-mêlez de feüilles, de fleurs, ou de grains en leurs tems, qui paroissent blancs à l'abord, mais qui insensiblement deviennent rougeâtres. Quelques-uns appellent ces petits grains Petit Poivre, ou Poivre sauvage, tant à cause de leur figure ronde, qui approche de celle du Poivre, que parce qu'ils ont un goust un peu acre & aromatique.

Cette plante porte le nom de Vitex, parce que ces rameaux sont aussi ployans que l'Ozier: & d'Agnus Castus, parce que les Dames d'Athenes qui vouloient conserver leur chasteté dans les Thesmophores, qui estoient des lieux consacrez à la Déesse Cerès, emplissoient leurs lits de feüilles de cet arbrisseau, sur lesquelles elles couchoient: mais c'est par dérision qu'on a donné un semblable nom à ces grains d'Agnus-Castus, dont on se sert ordinairement dans les remedes que l'on prepare pour la guerison des maux veneriens qui arrivent assez souvent à ceux qui violent leur chasteté.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir la semence d'Agnus Castus nouvelle, grosse, bien nourrie & des pays chauds, estant beaucoup meilleure que celle des regions froides.

CHAPITRE XX.

Du Magalep.



LE MAGALEP que quelques-uns nomment Mahalep eſt l'amande d'un petit fruit tout ſemblable à un Noyau de Ceriſe, qui croît ſur une eſpece d'arbriſſeau, que quelques Auteurs croient eſtre un Phylliarea, dont les feüilles ſont grandes, pointuës & un peu reployées & approchantes de celles ces orties; de l'entre-deux deſquelles ſort un fruit couvert d'une petite peau verte, extrememment mince, de la figure cy-deſſus.

Le Magalep nous eſt apporté de divers endroits, mais le plus ſouvent d'Angleterre, & pour qu'il ſoit de la qualité requiſe, il doit eſtre nouveau, le plus gros & le moins rempli de ſes petites coques qu'il ſe pourra.

On prendra garde auſſi qu'il ne ſente point trop mauvais, en ce qu'il y en a qui ſent ſi fort la punaiſe, que l'on ne peut preſque s'en ſervir.

Son uſage eſt pour les Parfumeurs, qui aprés l'avoir concaſſé, le mettent dans de l'eau commune, ou dans de l'eau-roze, & le diſtillent pour en laver le ſavon de quoy ils font leurs ſavonnettes.

CHAPITRE XXI.

De la Graine d'Avignon.



LA GRAINE D'AVIGNON, que ceux du pays nomment Grainette, & d'autres Graine jaune, est la graine d'un arbrisseau que les Auteurs ont nommé *Licium*, à cause de la Lycie où il en croît en abondance, de même qu'en Capadoce; & quelquefois *Pizacantha*, nom Grec qui signifie Bouis à épines.

L'arbrisseau qui porte cette graine, croît en quantité aux environs d'Avignon, & presque en tous les lieux âpres & pierreux du Comtat Venaissin, & même en plusieurs endroits du Dauphiné, de la Provence & du Languedoc. C'est un arbrisseau épineux, dont les branches sont longues de deux à trois pieds, ayant leurs écorces grisarres; les racines jaunes & ligneuses; les feüilles petites, épaisses, disposées comme celles du Myrte & de la grandeur de celles du Bouis: sa graine est de la grosseur d'un grain de froment, tantôt à trois & tantôt à quatre angles, & quelquefois faite en cœur; elle est d'une couleur verte tirant sur le jaune, d'un goust astringent & fort amere.

Son usage est pour les Teinturiers, qui s'en servent pour teindre en jaune. Les Hollandois font boüillir cette graine dans de l'eau, avec de l'alun de Rome, où d'Angleterre; & avec le blanc, dont ils falsifient la ceruse, ils en font une paste qu'ils mettent en petits pains tortillez, & lors qu'ils sont secs, ils nous les envoyent sous le nom de stil de grain, lequel pour estre de la qualité requise doit estre d'un jaune doré, tendre, friable, le moins graveleux & salle que faire se pourra.

Le Stil de grain jaune, sert pour peindre en huille & en mignature. Stil de grain

CHAPITRE XXII.

Des Myrtilles.



LEs MYRTILLES ſont les bayes ou ſemences de certains arbriſſeaux qu'on nomme Myrtes ou Meurtes, dont les Auteurs décrivent pluſieurs eſpeces auſſi differentes, que leurs ſentimens le ſont ſur toutes. Ne pouvant m'y accorder, je me reſtraint à deux eſpeces que l'on connoît & cultive à Paris ; l'une ſous le nom de mâle, & l'autre ſous celuy de femelle; dont la premiere devenant plus grande & plus groſſe, a ſes feüilles de couleur verte-pâle, pointuës, liſſées, odorantes, & trois ou quatre fois plus grandes que celles du Myrte femelle, qui ſont d'un vert obſcur, de figure approchante de celle du Buis, mais de quelque choſe plus petites, naiſſans par rangées, aſſez prés les unes des autres; d'odeur encore plus forte que celles du mâle, & ayant leurs rameaux plus ployans; les fleurs de l'un & de l'autre Myrte, ſont en clochettes, de couleur blanche, tirant un peu ſur le rouge, & naiſſent également dans l'entre-deux des feüilles; elles donnent auſſi de même leur petit fruit, qu'on met au rang des bayes, verd au commencement, mais qui devient inſenſiblement noir, ſucculent, liſſé, rempli de graines blanchâtres, entaſſées, faites comme des croiſſans, dont les pointes ſont tournées en dedans, de ſubſtance ſolide & fort dure, de gouſt aſtringent, de même que celuy de toute la plante, & enveloppées d'une tunique preſque ronde; quoyque le fruit ſoit à demi ovale, à cauſe d'une eſpece de couronne qu'il porte naturellement, laquelle on voit aſſez diſtincte, tandis que ces bayes ſont ſur l'arbre, mais qui n'eſt guere connoiſſable lorſqu'on les a deſſechées au Soleil, & que de liſſées qu'elles eſtoient, elles ſont devenuës ridées & telles qu'on nous les apporte.

Mais deſirant d'en parler juſte, ne m'arrêtant pas tout à fait à ce que j'en ay remarqué dans mes voyages, je me ſuis de plus informé à quelques perſonnes qui

voyagent souvent en Languedoc & en Provence, pour le commerce qu'elles y font, qui m'ont unanimement confirmé la plusparts des choses que je viens d'avancer, & de plus m'ont assuté que les Myrtilles que nous recevons, sont presque tous produits par des Meurtes femelles, qui naissent d'eux-mêmes dans certains bois du Languedoc & de la Provence, parmi le Romarin & les arbrisseaux qui portent la graine d'escarlate, & que c'est de là que nous viennent les Myrtilles que nous avons; & desirant en sçavoir d'avantage, j'ay consulté pour cela M. Charas Docteur en Medecine, lequel m'a assuré que dans un voyage qu'il fit en Espagne il y a quelques années, estant parti dans le mois de Decembre de Cadis pour Madrid, sans parler de plusieurs plantes curieuses qu'il vit dans son chemin jusqu'à Seville; aprés avoir passé delà par Cremone, par Essica & par Cordouë, par le grand & unique chemin royal qui conduit à Toledo, & qui traverse les montagnes qu'on nomment *Sierra Morena*, à cause de leur couleur brune, qu'on voit de loin, que des arbrisseaux fort épais, sur tout de Ladanum, naissans des fentes des Roches, & verdoyans toute l'année leur donnent, & suivant le grand chemin de ces montagnes, il passa par des endroits assez applanis & couverts de terrin, ou pendant plusieurs lieuës on ne voyoit guere autre chose que des Myrtes presque tous femelles, la pluspart de grosseur & de grandeur fort considerable, fort verdoyans, extraordinairement couverts de leurs fleurs, sortans de l'entre-deux de leurs feüilles, dont il commença de bien loin de sentir l'odeur forte & merveilleusement agreable, qui embaumoit le chemin & toute la contrée, dont il continua de joüir pendant plusieurs lieuës, nonobstant la fin de l'année qui estoit fort prés: ce qui luy persuada que ce climat estant suffisamment chaud, les Myrtilles ne manqueroient pas de suivre ces fleurs & que si on prenoit le soin de les cueillir, il y en auroit plus que toute la France n'en sçauroit employer. Il m'a dit aussi qu'outre quelques Myrtes mâles assez grands qu'il y vit parmi ces Myrtes femelles, passant au mois d'Aoust assez prés de la Mer de Galice à deux lieuës d'une petite Ville nommée *Rodondella*, il y vit quelques Myrtes mâles dont la grosseur du tronc égaloit celle d'un gros & grand homme, & les branches répondans au tronc en grosseur & en étenduë, la hauteur des arbres estoit de trois à quatre toises & leurs branches hautes, assez fortes & fermes pour le porter, estant monté dessus par curiosité. Il m'a dit encore qu'il ne trouva aucune fleur ny aucun fruit sur ces arbres, ce qui luy fit juger qu'il faloit attendre le tems de la fleur de ceux de *Sierra Morena*, c'est à dire au mois de Decembre.

On nous apporte aussi quelquefois des Mirtilles d'Allemagne & autres endroits.

On employe les Myrtilles pour le dedans & pour le dehors dans toutes les maladies, où il est necessaire de resserrer. Les Appoticaires en composent un sirop & une huille, qui sont fort peu en usage en France. Les Allemans employent les Myrtilles pour teindre en bleu, de même qu'on employe en France la graine d'Avignon pour teindre en jaune, & celle de Nerprun pour teindre en vert; mais les Anglois employent les feüilles & les branches du Myrte, de même que celles du *Sumach*, pour tanner leurs cuirs.

Les Myrtilles que nous recevons ayans esté sechez au Soleil, ne peuvent estre que ridez, & leur enveloppe noire; au lieu qu'elle est non seulement lissée, mais encore succulente lors qu'on la cueille dans sa maturité, en sorte qu'on en pourroit alors exprimer le suc pour divers usages, & en secher & reserver le marc. Ce qui ne se pratique pas, à cause que les fruits mêmes nous sont assez communs.

CHAPITRE XXIII.

Du Staphiſagre.



LE STAPHISAGRE eſt la graine d'une plante qui croît communément en divers endroits de la Provence & du Languedoc.

La plante qui porte le Staphiſagre a ſes feüilles vertes, grandes, fort découpées & aſſez épaiſſes, aprés leſquelles naiſſent des fleurs d'un bleu celeſte, & enſuite des gouſſes, où eſt contenuë la ſemence. Cette graine eſtant dans ſa gouſſe eſt ſi étroitement jointe enſemble, qu'à peine peut-on voir par où elle eſt jointe, & lors qu'elle eſt ſeparée, elle eſt de la groſſeur d'un pois, d'une figure triangulaire, d'une couleur noirâtre par deſſus, toute chagrinée au dehors, & d'un blanc jaunâtre au dedans, d'un gouſt mordicant, amer & fort deſagréable.

On choiſira le Staphiſagre bien nourry, le plus nouveau & le moins rempli d'ordures qu'il ſe pourra.

L'uſage de cette graine eſt uſité pour faire mourir la vermine, ſur tout des petits enfans, & pour faire des veſſicatoires, ou pour apaiſer les maux de dents, ayant eſté auparavant cuite dans du vinaigre; mais comme c'eſt une graine pernicieuſe, je ne conſeille à perſonne de s'en ſervir à cauſe du riſque qu'il pouroit y avoir, & de plus c'eſt qu'il y a d'autres remedes qui peuvent faire le même effet & où il n'y a pas tant de danger.

CHAPITRE XXIV.

De l'Ambrette.



L'AMBRETTE ou graine de Mûsc, ou semence musquée est une petite semence de la grosseur d'une tête d'épingle, d'un gris brun & comme chagrinee, faite en forme de petits rognons, d'une odeur de musc & d'ambre, principalement quand elle est nouvelle, d'où elle a tiré son nom.

La plante qui la porte est droite, garnie de feüilles verdâtres & veloutées, qui approche de celles de la Guymauve, c'est pourquoy elle est appellée *Alcea Indica Villosa* qui signifie Guymauve des Indes veloutée. Elle potte des fleurs jaunes en forme de clochettes, d'où sortent des gousses triangulaires, brunes au dehors & blanches en dedans, & de la longueur du doigt, ou la graine est renfermée.

On la choisira nouvelle, bien-nourrie, d'une bonne odeur, seche, nette. Celle de la Martinique est beaucoup plus odorante que celle qui croît dans les autres Isles des Antilles. Cette plante croît aussi en Egypte, où elle est appellée Mosc, & la graine Abel-mosc.

Les Parfumeurs se servent de cette graine, sur tout en Italie; & les Patenotiers en font des Chapelets.

On ne doit jamais employer cette graine dans une chose à laquelle on veut donner de l'odeur, à moins que de la sçavoir employer, car au lieu de donner une bonne odeur, elle gâteroit tout.

L'Ambrette n'a aucune usage, que je sçache, dans la Medecine, soit parce que nous n'en connoissons pas les facultez, ou que ses proprietez ne soient pas venuës à ma connoissance.

CHAPITRE XXV.

De la Cochenille.



LA COCHENILLE, furnommée Mesteque, est la graine d'une plante de deux à trois pieds de haut, garnie de feüilles, épaisses de deux doigts, d'un assez beau verd & fort épineuses, aprés lesquelles naissent des gousses en forme de cœur, d'un verd tirant sur le jaune, dans lesquelles sont renfermées quantité de petites graines de la grosseur d'une grosse tête d'épingle, d'une figure tantôt à demi platte, tantôt triangulaire, & toûjours chagrinées, d'un gris argenté par dessus & d'un rouge de sang de bœuf au dedans.

Cette graine nous est apportée du Perou, ou autres endroits de la nouvelle Espagne, comme de l'Estang salé, & du Mexique; & de Cadix ville de Landalousie située sur le bord de la mer Oceanne Meridionale, tant par les Galions d'Espagne que par la Flotte qui partent tour à tour annuellement pour porter en Espagne l'or & l'argent que l'on a tiré des Mines du Perou, l'Ipecacuanha, le Quinquina, la Salsepareille & autres marchandises du pays, où estant arrivé à Cadis elle est transportée par d'autres Bâtimens en Hollande, en Angleterre & à Marseille, d'où nous la faisons venir.

La Cochenille Mesteque est d'une si haute consequence aux Espagnols, que l'on m'a assuré qu'ils la passoient par le feu ou par la chaux, de peur que l'on ne la fit germer en France: & ce qu'il y a de plus particulier, c'est que si quelqu'un se trouvoit dans les endroits ou croissent les plantes de Cochenilles, qui ne fût pas Espagnol, il seroit aussi-tôt pendu.

Il y a tres peu de personnes qui ne croyent & ne soûtiennent que la Cochenille Mesteque ne soit un petit animal; je l'aurois cru de même si je n'en avois pas appris la verité par deux lettres du sieur François Rousseau natif d'Auxerre, habitant de Leoganne côte saint Domingue, lequel par une premiere lettre

du quinziéme May mil six cens quatre-vingt-douze, m'écrit ainsi.

La Cochenille, Monsieur, que vous avez envie de sçavoir & de connoître par sa plante, vient environ de deux à trois pieds de haut, tout par balets, garnis de fëuilles de deux doigts d'épais, d'un assez beau verd & remplies d'épines de tous côtez, sa graine se ramasse dans des petites cosses faites en cœur & tirant sur le jaune dans leurs maturité, laquelle l'on fait secher, & de là on la mêt dans des Canasses de cuir ou toille, qui est comme vous la recevez en France. Celle qui vous est apportée vient de l'Espagnol, sur tout d'un lieu appellé l'Estang-salé, car le peu que nous en avons à Leoganne, ne merite pas d'en parler. Voilà qui est bien contraire à ce que rapporte M. de Furetiere, qui confond la graine d'écarlatte avec la Cochenille, & à la fin de sa phrase il marque que c'est un ver gris qui vient des Indes & qu'il s'en fait un si grand trafic qu'il en entre dans Tlascala ville de Mexique, pour plus de deux cens mil écus par an; & aprés luy, le Reverend Pere Plumier Minime m'a dit le 15. Septembre 1692. de sa propre bouche, & par un écrit signé de sa main, m'a certifié ce qui suit:

La Cochenille surnommée Mesteque, est un petit animal semblable à une punaise qui se trouve sur differentes sortes de plantes, tant dans la nouvelle Espagne qu'aux Isles de l'Amerique; ces petits animaux sont si frequents dans les pays cy-dessus, qu'il s'en fait une espece de recolte, aprés les avoir fait secher.

Toutes les plantes ne sont pas également propres pour donner à ces petits animaux une nourriture capable de les rendre d'un rouge foncé, c'est pourquoy les habitans des lieux nourrissent ces petites bêtes sur des *Opontium* dont elles sucent le suc qui en est rouge, ce qui contribuë beaucoup à leur donner cette couleur foncée, que les Teinturiers recherchent, & comme les fourmis aiment beaucoup ces petits insectes, les Espagnols ont soin d'entourer de fosses pleines d'eau, les lieux ou croissent les plantes dont je viens de parler, pour empêcher les fourmis d'y aller.

La principale plante, ou se trouve la Cochenille, est celle que les Ameriquains appellent Raquette ou Cardasse, & les Botanistes *Opontium majus spinosum fructu sanguineo*, qui signifie un grand Figuier d'Inde épineux, dont le fruit est rouge comme du sang.

Cette plante est admirable dans sa nature, en ce que ce n'est qu'une quantité de grandes feüilles épaisses, comme en ovale, d'un tres beau verd, couvert de longues épines, fort piquantes, d'une couleur jaune; à la fin des feüilles naissent de grandes fleurs de couleur de roze pâle, ensuite des fruits d'un tres beau rouge, au haut desquels il y a une espece d'ombelique de couleur de terre. Cette plante est de differentes hauteurs, y en ayant quelquefois de celle d'un homme, ce qui ne provient que de la bonté de la terre. Lors que les insulaires veulent faire la recolte de ces insectes, ils les font tomber avec des petits ballets faits exprés dans des vaisseaux où il y a de l'eau & de la cendre; & lors qu'ils sont noyez, ils les retirent pour les faire secher.

Ces petits insectes estans vivans, sont d'un rouge comme couverts de farine, c'est ce qui fait que la Cochenille que nous voyons est d'un gris argenté, mais ce qu'ils ont de particulier c'est qu'ils multiplient d'une maniere si prodigieuse qu'une centaine suffit pour en produire des millions.

Et le 30. Janvier 1693. le même R. Pere Charles Plumier Minime m'apotta un billet écrit de sa main, où estoit contenu ce qui suit.

DECLARATION DE LA COCHENILLE,

Par le Pere Charles Plumier Minime.

La Cochenille qu'on apporte de la nouvelle Espagne ou de la Terre-ferme de l'Amerique est un insecte de la grosseur & forme presque d'une punaise, il s'attache contre diverses sortes d'arbres, mais plus particulierement sur les Acacias, ou sur certains arbres qu'on nomme Cerisiers dans nos Isles Françoises. C'est un animal fort fecond, il porte entre ses jambes & sur son sein une infinité des œufs quasi imperceptibles, qui venant à éclore produisent un nombre innombrable d'insectes tres menus & rouges, dont les fourmis sont fort avides. Quand on écrase les meres, elles donnent un suc rouge tirant sur l'écarlatte mêlé pourtant de tant soit peu de jaune, ainsi celles-ci qui naissent sur ces arbres, ne produisenc pas cette belle couleur vive; mais pour leur faire prendre ce beau suc, les Indiens les cultivent sur certaines plantes qu'on nomme en latin Opontium, *& que nos François nomment Raquettes. Ces plantes produisent un fruit gros comme une de nos figues, plein d'un suc d'un rouge admirable, ce qui fait aussi que les Cochenilles qui sont cultivées sur ces plantes, ont leur suc beaucoup plus éclatant & plus vif que celles qui naissent sur d'autres plantes. Quand j'eus découvert ces insectes dans l'Isle de saint Domingo au petit goive, je les montray à deux Indiens esclaves & natifs du pays d'où on la cultive, ils m'assurerent tous deux que c'estoit de la Cochenille; quelques Philibustiers qui avoient voyagé en ce pays m'asseurerent la même chose & me dirent que les Indiens la cueilloient sur les Raquettes, ce qui me fit juger que c'estoit la seule culture, sur cette plante qui leur communiquoit ce beau rouge, celuy de celles que je cueillis sur les Acatias, ou sur les Cerisiers estant fort fade.*

Or estant de retour de mon voyage de saint Domingo je voulus m'éclaircir de cet insecte par les Auteurs qui ont parlé de l'Amerique, & voicy ce que j'ay trouvé dans les recueils du sieur de Laet. Description des Indes Occidentales, Liv. V. Chap. 3.

Le grain de la Cochenille vient en plusieurs Provinces de la nouvelle Espagne, sur l'arbre qu'on appelle Tuna, *qui a des feüilles fort épaisses, ausquelles il croît aux lieux exposez au Soleil & couvert du vent de Nord-est. C'est un petit animal vivant ou plûtôt un insecte, presque semblable à une punaise, lors qu'il s'attache premierement à la plante il est un peu plus petit qu'une puce, & vient d'une semence de la grosseur d'une mitre, en latin* Acarus, *& remplit tout l'arbre & même tout le jardin; on l'amasse une fois ou deux l'an; ils disposent les arbres en certains rangs comme on plante les vignes, les cultivent soigneusement & les nettoyent des herbes; plus les plantes sont jeunes & plus elles portent abondamment & donnent de meilleure graine, mais il faut sur tout prendre garde de les preserver de l'injure de plusieurs insectes, & non moins des poules qui mangent le grain: Ils se servent de queües de Renards pour nettoyer les plantes, de peur que la semence nouvelle de ses insectes ne soit gâtée. Quand ils sont venus assez gros on les ôte avec un grand soin & on les tuë en les arrosant d'eau fraiche, on les seche à l'ombre & on les conserve dans des vaisseaux de terre, ou les tuë aussi avec de la cendre qu'on jette dessus, puis on les lave.*

Acarus est proprement cette petite vermine qui fourmille dans les fromages.

Nota. *Le* Tuna, *n'est autre chose que cette* Opontium *ou Raquette, dont j'ay parlé cy-dessus. Il y en a de plusieurs especes, & il faut choisir pour la culture de la Cochenille celle dont le fruit a ce beau suc rouge.*

Mais ne pouvant souscrire à ce que Monsieur de Furetiere, le R. Pere Plumier & Laet en ont écrit, je me trouve de plus en plus engagé à croire que la Cochenille est la graine d'une plante, parce que le sieur Rousseau me marque à la fin de sa premiere lettre, qu'il est prêt, pour verifier son dire, de m'en envoyer une plante; ce qu'il espere faire avec l'aide de Dieu; & de plus c'est

c'est que par sa seconde lettre, dattée du 25. May de la même année; il m'écrit ainsi,

A L'égard de la Cochenille, Monsieur, dont je vous avois parlé, il faut que je vous en fasse une histoire assez plaisante, d'un Pere Minime Provencal en apparence, se disant Herboriste, âgé d'environ quarante-cinq à cinquante ans, noirâtre de visage, lequel on eût cru fort expert, s'il n'eût jamais parlé, mais malheureusement pour luy comme il se disoit grand dessineur, il vit quelques Acatias, qui sont des arbres fort épineux, & des Cordasses, qui sont une espece de plante qui jette des feuilles de deux doigts d'épais, faites à peu prés comme les raquettes dont on joüe à la paume en France, & qui rapportent des fruits de la façon d'une Figue, d'un goust un peu acre & qui fait uriner rouge; & voyant certains animaux sur ces arbres, il s'avisa de dire que c'estoit de la Cochenille, & fit rire tout ce qu'il y avoit d'habitans de saint Domingue qui connoissoient la plante & qui en sçavoient la fabrique; cela fit que l'on diminua en tout la foy qu'on avoit eu en ce bon Pere, principalement Monsieur de Cussi, qui prit sa part comme les autres en ce que disoit le bon Pere. Il partit pour France quelque tems aprés, où j'ay sçeu qu'il estoit arrivé avec la même erreur en sa Cochenille, comme il l'avoit eu à saint Domingue.

Le sieur Rousseau me marque encore qu'il se trouve sur leurs acatias une espece de petites bêtes, de la grandeur d'une punaise, que l'on nomme Vermillon: Elles sont un peu plus épaisse, mais elles ne sont d'aucun usage, parce qu'on ne peut pas les faire secher: c'est apparemment, à ce que je puis conjecturer, la pretenduë Cochenille du Pere Plumier.

Au surplus les lettres du sieur Rousseau sont d'autant plus dignes de foy, qu'on ne sçauroit découvrir ny pieds, ny aîles, ny têtes, ny aucunes parties d'animal dans la Cochenille que nous avons, & qu'elle a en elle toutes les marques d'une veritable graine: & si ces preuves ne suffisent pas, l'on n'a qu'à voir le sentiment de Ximenes, & Guillaume Pison dans son histoire des plantes du Bresil, ou aprés avoir donné une longue description d'une espece de Figuier des Indes, qu'il nomme *Jamacaru*, il dit que c'est cette même plante, laquelle dans la nouvelle Espagne produit & porte la Cochenille.

Et de plus, l'histoire de la Virginie marque que le *Metaquesunnauk* est un fruit « plaisant, quasi de la forme & grandeur de nos poires, mais parfaitement rouge « dehors & dedans, qui croît dessus une plante dont les feüilles sont fort épaisses, & « pleines d'épines piquantes comme des aiguilles. Quelques-uns qui ont esté aux « Indes, & qui ont veu croître cette espece de rouge & de haut prix qui est nom- « mé Cochenille, d'écrivent la plante toute semblable à celle de *Metaquesunnauk*. «

Quoy qu'il en soit, on doit choisir la Cochenille Mesteque de la bonne sorte, c'est à dire, celle qui est pesante, grosse, bien nourrie, nette, seche, d'une couleur argentée & brillante par dessus, & en ayant écrasé un grain dans la bouche, il donne à la salive une couleur rouge foncé; & rejetter celle qui est maigre, sale, legere, & prendre garde qu'il n'y ait point de petites pierrettes dedans, comme il arrive assez souvent, sur tout lors qu'elle est chere.

La Cochenille est une graine qui n'a aucun usage, que je sçache, dans la Medecine, si ce n'est par quantité de Medecins ou autres personnes qui ont cru & croyent encore que la Cochenille & la graine d'écarlatte sont la même chose; ce qui est neanmoins fort éloigné de la verité, comme il se verra au chapitre suivant: mais elle est fort usitée par les Teinturiers du grand Teint estant la base & la principale drogue pour teindre en écarlatte. Quelques personnes s'en servent pour colorer le sucre, en y ajoûtant quelque peu de crême de Tartre en poudre subtil, ou autres acides.

Du Carmin.

LE Carmin est la plus precieuse & riche marchandise que l'on tire de la Cochenille Mesteque. C'est une fecule ou poudre d'un tres-beau rouge foncé, & velouté, que l'on fait par le moyen d'une eau dans laquelle on a fait entrer le Choüan & l'Autour, & qui estant bien preparée & sechée, est ce que nous appellons *Carmin*, lequel pour estre de la qualité requise, doit estre en poudre impalpable, haut en couleur, le plus proprement & fidellement fait qu'il sera possible: Mais comme sa grande cherté est cause que quelques personnes mal intentionnées le sophistiquent; c'est le sujet pour lequel on n'en doit achepter que des marchands, incapables de le frauder ny de vendre celuy de la seconde sorte, pour la premiere, estant beaucoup moins beau.

Quelques-uns ajoûtent au Carmin du Rocou, mais cela luy donne une couleur trop orangée.

L'usage du Carmin est pour la mignature; & pour faire ces belles Draperies rouges, que nous voyons aux tableaux de consequence.

De la Lacque fine, & autres sortes.

LA Lacque fine est surnommée de Venise, à cause que celle que nous avions autrefois nous en estoit apportée; mais depuis que quelques personnes de Paris se sont mélées d'en faire, & qu'ils y ont effectivement reussi, & que tout ce qu'il y a d'habiles peintres la preferent à celle de Venise; c'est le sujet pour lequel il ne nous en vient que tres-peu.

Quelques uns y font entrer le Terra Merita.

Cette Lacque est une paste dure, faite du ventre des os de Seche, que l'on a coloré d'une teinture faite de Cochenille Mesteque, de Bresil, de Fernambourg, d'Alun d'Angleterre calciné, d'Arcenic & d'une lessive de Natrum d'Egypte, ou soude blanche, ou à son défaut de soude d'Alican, & par le moyen d'un drap, ou d'une chausse à hypocras, en y procedant de la même maniere que l'on fait l'Inde ou l'Indigo, on la reduit en paste de laquelle on forme des Trochisques que l'on fait secher & que l'on garde pour le besoin.

Cette Lacque pour estre de la qualité requise, doit estre en petits trochisques, d'un rouge foncé, tendre & friable.

L'usage de cette Lacque est pour la mignature, & pour peindre en huille.

De la Lacque Colombine.

LA Lacque plate ou Colombine, n'est faite que des tondures d'écarlatte bouillies dans une pareille lessive que cy-dessus, & aprés l'avoir passée & jettée sur de la craye blanche, & de l'Alun d'Angleterre en poudre; on en fait une pâte que l'on forme en carreaux, de l'épaisseur du doigt, & de telle grandeur que l'on souhaitte, & estant sechée, sera gardée pour le besoin. Celle de Venise est beaucoup plus belle que celle d'Hollande & de Paris, en ce que le blanc dont les Venitiens se servent, est plus beau & plus propre à recevoir une vive couleur que le blanc d'Hollande & le nôtre. Cette Lacque pour estre de la bonne qualité, doit estre vraye Venise, la plus haute en couleur & la moins graveleuse qu'il sera possible.

L'usage de cette Lacque, est aussi pour la peinture.

Il y a une troisiéme Lacque surnommée Liquide, dont je parleray au chapitre du Bresil de Fernambourg.

Du Torne-sol fin en drapeau.

LE Torne-sol fin de Constantinople, est de la Toile d'Hollande, ou du Crespon bien fin, qui ont esté tein avec de la Cochenille, aidé de quelques acides.

L'on s'en sert pour colorer les liqueurs aqueuses, comme l'eau de vie, & autres semblables. A l'égard de son choix, il n'importe qu'il soit sur de la toile, ou sur du crespon, pourveu qu'il soit bien fin, haut en couleur & qu'il teinde en beau rouge.

Les Turcs & Levantins, appellent ce Torne-sol, en drapeau ou en chiffons *Bizerere rubré.*

Du Torne-sol en coton, de Portugal.

LEs Portugais nous en envoyent en coton, qui est de la figure, épaisseur & rondeur d'un écu, dont on se sert pour teindre les gelées de fruits, mais il est bien moins en usage que le Torne sol en toile. Il doit estre aussi d'un beau rouge, le plus sec & le plus propre, c'est à dire, le moins salle, qu'il se pourra. Voilà tout ce que nous tirons de la Cochenille Mesteque.

Les autres sortes de Cochenille sont la Campeschane, la Tetrechalle & la Silvestre.

Cochenille Campeschane.

La Cochenille Campeschane, n'est autre chose que le grabeau, ou les criblures de la Mesteque, dans lesquelles il se rencontre quantité de grains secs & arides, de petites coques*, de petites bêtes rouges sur le dos, que nos enfans appellent Chevaux à Dieu, & autres ordures; on appelle aussi Cochenille Campeschane, la Cochenille Mesteque qui a déja servi à la teinture.

Cochenille Tetrechalle.

La Cochenille Tetrechalle, n'est que de la terre qui se trouve dans la Cochenille Campeschane.

Cochenille Silvestre.

Et la Silvestre, ou Cochenille de graine, est celle qui se rencontre sur les racines de la grande Pimpenelle, que les Simplistes appellent *Pimpinella sanguisorba*, comme il se verra au Livre des feüilles. Ces dernieres Cochenilles n'ont aucun usage, que pour la teinture.


* Ce sont apparemment ces coques dans lesquelles il s'y trouvent quelques grains de Cochenille qui s'y est mis par hazard, & ces petites bêtes qui ont donné sujet de croire à plusieurs que la Cochenille estoit un animal.



CHAPITRE XXVI.

De la Graine d'Ecarlatte.



LA GRAINE D'ECARLATTE que les Latins appellent *Grana tinctorum*, les Grecs *Coccus infectorius* & les Arabes *Kermen ou Kermes*, est la graine ou plûtôt l'excrement d'un petit arbrisseau, dont les feüilles sont piqnantes & assez semblables à celles du Houx, à la reserve qu'elles sont beaucoup plus petites, qui se trouvent en grande abondance, tant en Portugal, qu'en Espagne, Provence & Languedoc.

Je ne m'arrêteray point à décrire l'arbrisseau qui porte cette graine, en ce que quantité d'Auteurs en font mention ; je diray seulement que ce que nous appellons graine, se trouve attachée au bas & dessus les feüilles de cet arbrisseau, & lors que la recolte en est bonne, c'est une des principales richesses du pays, principalement pour les pauvres gens, sur tout en Provence & Languedoc, à qui elle ne coûte qu'à cueillir & ensuite la vendenr à la livre aux Apoticaires ; qui en tirent la Pulpe pour en faite le Sirop surnommé Alkermes, & du residu qui reste sur le ramis, aprés l'avoir mondé, les Apoticaires le revendent aux Tinturiers autant que la graine leur a coûté. Ceux qui la veulent transporter, ou envoyer en differents endroits, la font secher, tant pour l'usage de la Medecine, que pour la teinture, où il s'en emploie une grande quantité ; laquelle pour cet effet sera choisie grosse, nouvelle, cest à dire, de l'année, garnie de son pastel, la plus rouge & la plus nette que faire se pourra, car aussi-tôt que cette graine commence à vieillir, il s'y engendre un insecte qui mange le pastel & fait un trou à cette graine en sorte qu'elle est toute trouée, fort legere, n'y restant que la simple peau, ce qui luy diminuë de beaucoup sa qualité. Celle du Languedoc passe pour la meilleure, estant ordinairement grosse & d'un rouge fort vif ; qui est le contraire de celle du Portugal, qui est esti-

mée la moindre, en ce qu'elle est petite, maigre & d'un rouge noirâtre.

La graine d'Alkermes, ou d'Ecarlatte, est estimée fort cardiaque & fort propre pour soulager les femmes grosses qui sont tombées, en leur en donnant un demi-gros en poudre dans un œuf, & non pas de la Cochenille, comme quantité de personnes l'ordonnent; en ce qu'ils croient que ces deux graines soient la même chose.

Du Pastel d'Ecarlatte.

A L'égard du pastel d'écarlatte, qui est cette poudre qui se trouve dans la graine lors qu'elle est nouvelle, doit estre d'un tres-beau rouge, & qu'elle n'aye point esté aspergée de vinaigre, comme est ordinairement celuy du Portugal, tant pour en augmenter le poids, que pour luy donner une belle couleur. Cette fourberie sera facile à connoître, en ce qu'il est humide & d'une odeur forte & assez desagreable. Ce pastel, quoy que la plus noble partie de la graine, n'est aucunement usitée en Medecine, faute de connoissance, mais beaucoup par les Teinturiers du grand Teint.

Du Sirop d'Alkermes

LE Sirop d'Alkermes est la pulpe de la graine d Ecarlate recente, & de la cassonade du Bresil, ou du sucre en petit pain reduit en poudre mêlé ensemble, & aprés avoir esté liquifié sur un peu de feu, est mis dans des petits barils de bois blanc, de la maniere que nous le recevons; tant de Nismes que de Montpellier, où il s'en fabrique de grosses quantitez, tant pour la Foire de Beaucaire, que pour en voyer en differents endroits de l'Europe.

Ce Sirop pour estre de la qualité requise, doit estre d'un rouge foncé, nouveau, d'une consistance moyenne, le plus uni & le moins aigre que faire ce pourra. On prendra garde qu'il ne soit trop chargé de sucre, ce qui se connoîtra facilement en la couleur d'un rouge pâle & à son goût sucré, sans presqu'aucune amertume, qui est le contraire de celuy qui est fidellement fait, estant d'un rouge foncé & d'une amertume assez desagreable.

Uni, signifie non-grumeleux & non-candi.

De la Confection d'Alkermes.

LE Sirop d'Alkermes est fort peu employé dans la Medecine; mais lors que l'on y a incorporé un sirop composé de suc de pomme de rainette, d'eau roze, de soye cruë & de sucre blanc, & les poudres de perles orientales preparées, de santal citrin, de canelle fine, de la pierre d'azur preparée, des feüilles ou bactrioles d'or, on en fait un opiat ou electuaire liquide, qui est ce que nous appellons Confection d'Alkermes. Quelques-uns y ajoûtent le musc & l'ambre, ce qui ne se doit point faire que par l'avis d'habiles Medecins, ces parfums estans fort contraires aux femmes. A l'égard de sa preparation, ceux qui l'a désireront faire, pourront avoir recours aux Pharmacopées qui en traitent, mais nous en faisons venir de Montpellier, ou elle se fait mieux, à cause de la nouveauté du sirop qui s'y trouve, que dans les lieux plus éloignez ou il est transportée. Et il ne faut pas en achepter de ces gens qui ne vendent que des drogues, qu'un honnête homme auroit peine à s'imaginer, & qui sont indignes d'entrer dans le corps humain, qui est le sujet pour lequel nous voyons quantité de broüillons qui l'établissent & vendent de la Confection d'Alkermes à un prix

ſi modique qu'ils n'en pourroient pas compoſer deux onces ſur le pied qu'ils vendent la livre, & pour couvrir leur friponnerie, ils mettent dans des pots de fayance qu'ils couvrent de papier, avec cette inſcription: *Confection d'Alkermes de Montpellier*, pour faire accroire qu'elle vient de Montpellier, ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, car ceux qui l'ordonnent ſont fruſtrez de leurs attentes, & les malades n'en reçoivent aucun ſoulagement, & je le puis certifier avec verité, comme l'ayant veu pluſieurs fois, que de ſemblables compoſitions & generalement toutes les autres qui ſortent des mains de deux ou trois particuliers de Paris, que la charité & la prudence m'empêchent de nommer, qui ſeroient plûtôt capables d'eſtre jettées au feu, que d'eſtre employées à aucun uſage; & neanmoins ils en vendent une prodigieuſe quantité à ces Colporteurs de la Foreſt de Lyons en Normandie qui prennent le nom de Droguiſtes, & qui en portent par la Campagne, ou pour mieux dire en empoiſonnent la moitié de la France, principalement du côté de la Bourgogne, du Nivernois, de la Flandre, de la Touraine, & autres endroits, & ce qui eſt plus ſurprenant ils font un gros debit de cette pretenduë Confection d'Alkermes, de celle d'Hyacinthe, de la Theriaque, & autres compoſitions galeniques, falſifiées & ſophiſtiquées, à Paris, dans les Convents, aux Apoticaires, Chirurgiens & autres; ce que j'ay cru eſtre obligé de publier, pour empécher les Religieux & Religieuſes, Apoticaires & Chirurgiens, tant de Paris que de la Campagne, d'achepter de ces ambulans & colporteurs des compoſitions & mêmes les drogues ſimples, comme ne valant rien du tout, & n'eſtant que le rebut de nos boutiques.

M. Charas, dans ſa Pharmacopée à la page 314. attribuë de grandes proprietez à la veritable Confection d'Alkermes, & dit que cette Confection eſt ſans contredit, un des meilleurs cordiaux que la Medecine galenique aye jamais inventé; car elle repare & recrée les eſprits vitaux & animaux, elle fait ceſſer les palpitations de cœur & les ſyncopes, elle fortifie beaucoup le cerveau & les parties nobles, elle eſt ennemie de la pourriture, conſerve la chaleur naturelle, rétablit les forces languiſſantes, chaſſe la mélancolie & la triſteſſe, & remet & entretient le corps & l'eſprit dans un fort bon état. On la prend ſur la pointe d'un coûteau, ou dans du vin, ou dans du boüillon, ou dans quelques liqueures cordiales & cephaliques; on la mêle auſſi parmy les opiates & les électuaires mols & ſolides; la doze ordinaire eſt depuis une ſcrupule juſqu'à une dragme, on la mêle auſſi dans les Epithemes deſtinez pour le cœur, ou pour le foye.



CHAPITRE XXVII.

De l'Amomum Racemosum.



Amome en Grappe

L'Amomum Racemosum, ou Amome en grappe, ou en raisin, est une espece de fruit que nous recevons par la voye d'Hollande ou de Marseille, naissant en plusieurs endroits des grandes Indes, rarement en grappe, mais le plus souvent en gousse.

Il croît sur un arbrisseau dont les feüilles sont d'un verd pâle, longuettes & étroites; il est en quelque sorte, semblable au raisin muscat, en couleur, grosseur & figure, mais il est plus rempli de grains & moins succulent; il a aussi cela de particulier, que toutes ses gousses estant sans queuë, sont fort entassées & comme collées contre un long nerf, qu'elles entourent jusqu'à son bout, & qui leur sert de base & de soûtien, à l'imitation des grains de poivre, & en ce qu'ayant un petit bouton en son sommet, il est ordinairement divisé en cellules.

Ouvrant ces gousses, on les trouve remplies de grains purpurins, quarrez, joints & comme collez les uns aux autres, faisant ensemble une figure ronde, conforme à celle de la gousse; & qui sont couverts d'une membrane blanche, fort déliée & separez en gros tas, par de pareilles membranes, mais en sorte qu'on peut aisément les en tirer & diviser. Leur goust est acre & mordicant, & leur odeur extremement perçante & aromatique.

On choisira l'Amomum le plus nouveau qu'on pourra trouver, ayant ses gousses rondes, & de couleur blanchâtre, tirant sur le blond, pesantes & bien remplies; il faut rejetter les legeres & qui estant ouvertes, contiennent des grains noirs & ridez; mais estimer celles qui sont bien remplies de grains, gros & bien nourris, d'un goust chaud, piquant, fort aromatique, & approchant de celuy des Cardamomes.

Le principal usage de l'Amomum est dans la Theriaque, pour laquelle on se

contente d'employer les grains bien nets & bien nourris.

Pluſieurs perſonnes ne connoiſſent cette drogue que ſous le nom de Grande Cardamome ou *Cordamomum majus*, qui n'eſt autre choſe que la Maniguette, dont je parleray dans le chapitre ſuivant.

Il y a d'autres fruits ou graines qui portent le nom d'Amome, comme l'Amomne de Pline, qui eſt un fruit rouge, tout ſemblable à celuy qui ſe trouve dans les bayes d'Alkekange, qui naît ſur une plante ou arbriſſeau, qui nous eſt fort commun, y ayant fort peu de boutiques d'Apoticaires ou de jardins où il ne ſerve de parade.

Il y en a un autre que les Hollandois & les Anglois appellent *Amomi*; & nous Poivre de la Jamaïque, qui eſt le fruit du Bois d'Inde, ainſi que l'on le verra à ſon lieu.

On ſera averty que quand on trouve dans les Auteurs le nom d'*Amomum* ou d'*Amomi*, on ne doit employer autre choſe que l'Amome en grappe.

CHAPITRE XXVIII.

De la Grande Cardamome.



Grande Cardamome

LA GRANDE CARDAMOME, que nous appellons Maniguette ou graine de paradis, eſt une graine triangulaire, d'une couleur rougeâtre au deſſus & blanche au dedans, d'un gouſt acre & piquant, comme celuy du poivre; c'eſt ce qui a donné occaſion aux Colporteurs de le vendre pour du poivre.

La plante qui porte cette graine, a ſes feüilles vertes, aprés quoy elle produit un fruit ou plûtôt une gouſſe, de la groſſeur & figure d'une Figue, d'un aſſez beau rouge, dans laquelle eſt renfermée cette graine de paradis, que l'on croit avoir eſté ainſi nommée, tant à cauſe de la beauté de ſon fruit qu'à cauſe de ſa bonne odeur, lors qu'elle eſt nouvelle; nous l'appellons auſſi Mani-

guette

guette, ou Melaquette, du nom d'une ville d'Afrique, appellée *Melega*, d'où elle estoit autrefois apportée en France, mais à present on l'apporte de differents pays, tant par la voye de S. Malo, qu'autres lieux.

Quelques personnes m'ont asseuré qu'il croissoit de la Maniguette en Auvergne, ce que je ne puis assurer, comme n'en estant pas certain, quelque diligence que j'aye pû faire.

Cette drogue est fort peu en usage dans la Medecine, mais beaucoup parmi ceux dont j'ay parlé cy-dessus, qui la vendent mêlée avec le poivre.

M. de Flacourt dit que dans l'Isle de Sainte-Marie & à Galemboule, il vient un si grand nombre de Maniguette, que de la recolte d'une seule année, on en pourroit charger un Vaisseau.

CHAPITRE XXIX.

De la Moyenne Cardamome.



La Moyenne Cardamome est renfermée dans une gousse de la longueur du petit doigt d'un enfant, fait en triangle, naissant sur une plante que quelques-uns m'ont assuré estre rampante, & qui a ses feüilles disposées en trois comme le trefle, finissans en pointe & fort dentellée, naissant en divers endroits des grandes Indes. Ces gousses nous sont fort rarement apportées en France, & sont peu en usage, dautant que la petite Cardamome est plus recherchée, tant des Etrangers que de nous, comme ayant beaucoup plus de vertu que la moyenne. Neanmoins comme il s'en rencontrera quelquefois; je diray que l'on la choisira la plus approchante; qu'il se pourra, des qualitez de la petite, dont je vay parler.

De la Petite Cardamome.

La Petite Cardamome qui est celle que nous voyons icy fort communément, & que nous tirons ordinairement d'Hollande, est une petite gousse de figure triangulaire, qui est par dessus, d'un blanc grisâtre, rayée, & garnie d'une petite queuë de même couleur, laquelle estant ouverte, il s'y trouve une

quantité de petits grains de la figure & du goust de l'Amome en grappe, dont j'ay parlé cy-devant.

La plante qui porte la petite Cardamome m'est encore inconnuë, quelque diligence que j'aye fait, mais selon toutes les apparences elle est semblable à la moyenne, & il n'y a peut estre que la diversité des lieux ou elle croît, qui en fasse la difference; je diray seulement qu'elle nous est apportée par les Hollandois & Anglois du Royaume de Visapour où elle est fort rare, c'est pourquoy on ne s'en sert que sur la table des grands, estant la meilleure épicé du pays.

On la choisira nouvelle, bien nourrie, pesante, pleine, la moins remplie de coques vuides & de gousses perfoirées, petites, ou seches, qu'il se pourra.

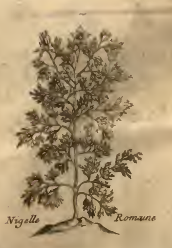
Cette Cardamome est la seule usitée dans la Medecine, en ce qu'elle est doüée de meilleures, qualitez que les deux precedentes.

Les Hollandois en usent beaucoup, parce qu'ils en machent assez souvent.

Nous appellons les Cardamomes bien souvent en François, *Cardamonum majus, medium & minus*, qui veut autant dire que Cardamome Grande, Moyenne, & Petite.

CHAPITRE XXX.

De la Nielle Romaine.



LA NIELLE, ou Nigelle romaine est la semence d'une plante d'environ deux pieds de haut, ayant ses feüilles vertes, petites, découpées & assez minces; aprés lesquelles naissent des fleurs d'un blanc bluâtres, & ensuite des gousses dans lesquelles il se rencontre une graine longuette, d'une couleur grise, d'un goût piquant, d'une odeur forte & assez aromatique.

On choisira cette semence nouvelle, bien nourrie, d'une belle couleur jaune, la plus aromatique, tant au goust qu'à l'odeur, qu'il sera possible, & qui soit d'Italie, celle-cy estant la meilleure & plus estimée que celle qui croît dans nos bleds.

L'usage de cette graine est pour faire mourir les vers, pour appaiser les vents; & quelques personnes disent qu'elle est un fort bon antidote: On l'estime aussi fort convenable, pour faire venir le lait aux nourrices.

Il y a encore plusieurs sortes de semences dont je ne puis parler, tant pour n'en avoir rien de certain, que parce que nous n'en voyons que tres peu: comme le Mens, Messe ou Mungo, dont parle plusieurs Auteurs. Les Indiens se servent de la plante pour nourrir les Chevaux, & de la graine en Medecine pour guerir les fievres; ainsi qu'il se pourra voir dans l'histoire des Indes, faite par Gercie du Jardin. Messe ou Mungo.

Le Bisnague, dont on ne nous apporte que les mouchets, encore bien rarement, & duquel les Turcs se servent aussi bien que plusieurs personnes de qualitez en France pour se nettoyer les dents. Bisnagues.

La semence de *Badian*, ou Anis de la Chine, ou de Sibery, dont se servent les Orientaux, à l'imitation des Chinois, pour preparer leur Théé & leur Sorbec. Anis de la Chine.

Cette semence est toute semblable à celle de la Coloquinte, à la reserve qu'elle est d'une couleur tannée, luisante & d'une odeur assez agreable; elle est renfermée dans une petite gousse épaisse & dure; c'est avec cette graine & la racine de *Nisi*, que les Hollandois rendent la boisson du Théé & du Sorbec, plus agreable qu'en France.

La doze est de deux dragmes de racine de Nisi, quatre onces d'eau boüillante, demi-once de Théé & une dragme de semence de Badian.

J'en obmets d'autres pour nous estre trop connuës, ou parce qu'elles croissent & se trouvent par tout, comme les semences de Fumeterre, de Chicorée, d'Oseille, de Laituë, de Violette, de Pourpié, de Jasquiamme, de Sophie, ou Talietrum, de Mauves, de Milium solis, d'Hiebles, d'Ache, de Rave, de Basilic, de Bruscus ou petit Houx, de Psilium, ou herbe aux Puces, dont les Chapeliers se servent, & plusieurs autres que nos Grainiers debitent à Paris, & comme il y a tres peu de Medecins, Apoticaires & Chirurgiens qui ne sçachent que quantité d'Auteurs en traitent, c'est le sujet pour lequel je n'ay pas trouvé à propos d'en parler.

Outre ces semences cy-dessus nommées, nous vendons quatre sortes de graines, à qui on a donné le nom des quatre semences froides, qui sont les graines de Citroüille, de Courge, de Melon, & de Concombre, tantôt en cocques, c'est à dire, comme nous les faisons venir d'Italie, ou de la Touraine, & tantôt aussi toute mondées; lesquelles pour estre de la qualité requise en cocque ou mondées, doivent estre nouvelles, c'est à dire, de l'année, pesantes, seches ne sentant le rance ny le moisi, prenant garde sur tout que l'on ne suppose pas le Melon pour le Concombre, & le Concombre pour le Melon, ce qui n'arrive que trop souvent, lorsque l'un des deux est chere, ce qui sera neanmoins facile à connoître, en ce que le Melon est plus court & plus étroit que le Concombre. Quatre Semences froides.

L'usage des quatre semences froides est pour faire des émulsions, estant fort propres pour rafraichir, & pour en tirer une huille qui a les facultez d'adoucir le teint des Dames & plusieurs autres choses semblables. L'huille des quatre semences froides, doit estre fidelement & proprement faite, nouvelle tirée, bien blanche, & de nul goust ny odeur.

Ce qui reste dans la presse qui est le marc, est fort propre pour laver les mains, quoy que la pâte dont l'huille n'a pas esté tirée, soit beaucoup meilleure en ce qu'elle décrasse plus.

Autrefois l'on nous apportoit d'Italie des Citroüilles noires, qui estoient beau. Citroüilles noires.

coup plus eſtimées que celles que nous voyons preſentement.

Comme la Confection auſſi bien que la vente de cette huille & de quantités d'autres tirées ſans feu, eſt permiſe aux Marchands Eſpiciers, j'ay trouvé à propos d'inſerer icy la maniere de la preparer, & d'avoir une huille des quatre ſemences, doüée de toutes les bonnes qualitez.

Prenez des quatre ſemances froides, bien mondées & ſeches, une livre, ou plus ſi vous voulez; faites les battre dans un mortier de fonte, ou de marbre bien net, & lors qu'elles ſeront à demi pulverifiées, faites les paſſer par un gros ramis de crin, & lorſque le tout ſera paſſé, on le mettra dans une toille de crin double toute neuve, ou du moins qui n'ait jamais ſervi à rirer d'autres huilles, amoins que ce ne fût de l'huille de Ben, & lorſque le tour ſera accommodé, on le mettra à la preſſe, & petit à petit on preſſera, mais toûjours également, & lorſqu'il n'en ſortira plus rien, on retirera l'huille que l'on mettra dans une phiolle, ſimplement bouchée d'un papier troué, de peur qu'elle ne ſe rancíſſe, que l'on gardera pour le beſoin, & la pâte, comme j'ay déja dit, ſera fort propre pour laver les mains.

Quelques perſonnes ſeront ſurpris de ce que je dis, qu'il ne faut que paſſer les ſemences par un gros tamis, & enſuite les mettre à la preſſe, en ce qu'il y en a qui les font battre juſques à ce qu'elles ſoient réduites en pâte, mais je ſuis ſeur que quand ils en auront eſſayé, ils aimeront mieux ma maniere que la leur, tant parce qu'il y a moins de peine, que parce que c'eſt plûtôt fait, & de plus c'eſt que l'on retire plus d'huille & elle eſt plus claire & ne fait pas tant de faiſſe. On ſera de plus encore averti de ne faire de cette huille qu'à meſure que l'on en aura beſoin, tant parce qu'elle eſt bien-tôt faite, que parce qu'elle eſt fort peu de demande, & que plus elle eſt nouvelle & meilleure elle eſt.

De cette maniere, l'on peut tirer les huilles de Ben, de Pignon blanc, de Noiſettes, de Pavot blanc, d'Amandes douces & ameres, de Noix, de Piſtaches, de Pignove, de Barbaté, de Palma Chriſti, & generalement de toutes les graines, bayes, & fruits qui, facilement donnent de l'huille, ainſi qu'il ſe verra chacun en particulier.

Les Auteurs ont donné le nom de ſemence, à une maniere de plante qui n'a ny feüilles ny racines, qui eſt ce que nous appellons Cuſcute, dont la deſcription ſe trouvera au chapitre de l'Epithyme.

Fin des Graines ou Semences.



HISTOIRE GENERALE des Drogues.

LIVRE SECOND.

Des Racines.

PREFACE.



'ENTENS par le mos de Racines, la partie de la plante qui est dans terre, & qui en sire & communique la nourrisure aux autres parties qu'elle produit, qui sont la tige, les feüilles, la semence, &c. Les Racines que nous vendons ordinairemens, sons non seulement en grand nombre, mais fort differentes en figure, & en leurs vertus. Nos Herboristes nous fournissent plusieurs Racines, qui n'ont autre preparation, que d'estre nettoyés & sechés, tantôt bien, tantôt mal, suivant la capacités que les Herboristes peuvent avoir; telles que sons les Racines d'Aulnée ou Enule, de Campane, de Guymauve, de Benoiste, de Flambe ou d'Iris nostras, & autres. Nous en faisons venir d'autres des Pays Estrangers, d'une partie desquelles on a ôsé le cœur, qui est la partie nerveuse, dure & inutilles, telles que sont le Turbith, la Tapsie, le Dictam blanc, &c, de même que l'on le pratique en plusieurs Racines de France, telles que sont celles de Lesule, de Pentaphyllum ou Quinte-feüille. On nous en envoye d'autres coupées en rouelles, comme le Jalap, Mechoâcam; en petits morceaux, comme le Galanga minor; en tronçons, comme la Rhubarbe, le Rhapontic; en leur entiere, comme l'Angelique; d'autres garnies de leurs feuilles, comme la Viperine; & d'autres, dons on ne nous envoye que les longs filamens ou fibres, comme la Sassepareille, & finalement d'autres qui sont mondées de leur peau exterieure, comme la Squine, l'Iris de Florance, & autres semblables : comme il se verra cy aprés.

La connoissance des Racines ne reçoit pas moins de difficulté que celle des Graines, tant à cause de leurs diverses especes, que de plusieurs marques qui sont communes entre quelques unes; c'est pour cela qu'il faus estre fort circonspect dans leur choix, & sçavoir les principalles marque de chacune, pour en pouvoir faire un juste dicernement, aussi que l'on acquiert par l'usage, & qu'on pert bien-tôs, si on n'en fait pas un negoce continuel. Ceux qui ont besoin de Racines, ne doivent pas chercher le bon marché, mais s'addresser à des Marchands, sur la probité desquels ils se puissent reposer, sur tout lors que le prix en est un peu considerable.

Ceux qui n'ont pas grande consciance, ne se mettent pas en peine de supposer l'une pour l'autre, & de vendre l'once, de cette racine supposée, plus que n'en vaut la livre, quand ils la vendent par son nom; car j'ay vû de certaines personnes vendre pour du Contra-Yerva, *de la Tormen-*

tille, sur le pied de plus de cinquante francs la livre, ainsi des autres. Il n'est pas aussi fort avantageux de se charger de ces sortes de marchandises, sur tout de celles qui n'ont pas grand debit, tant à cause du gros dechet qu'elles font en les gardant, que parce que la plus part de ces Racines sont sujettes à se vermoudre, comme l'Angelique, l'Acarus verus; & à se gâter comme la Rhubarbe, la Reglisse & autres. Comme ce Chapitre seroit d'une grande étenduë & que ce ne seroit jamais fait de vouloir faire la description de toutes les Racines, je me renfermeray dans celles qui dépendent de mon negoce; sur tout celles que nous faisons venir de plusieurs endroits du monde, sans m'arréter à celles qui croissent dans nos jardins, ou dans nos Campagnes, non plus qu'à celles qui croissent dans des pays si éloignez, que la connoissance n'en est pas encore venuë jusques à nous.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Ipecacuanha.



Rio de genecyro est un Fleuve de l'Amerique meridionalle, dans le Bresil.

L'IPECACUANHA nommé *Beguquella*, aussi *Specacuanha*, *Cagosanga*, *Beculo*, *Beloculo*, ou *Mine d'Or*, est une petite racine que les Hollandois & les Portugais nous apportent d'un endroit du Bresil, appellé *Rio de genecyro*, & qu'on ne trouve que sur les Mines d'or, qui luy en ont donné le nom. On la fait ramasser par ceux qui sont condamnez aux Mines; & ce qui en fait la grande cherté, c'est que le plus fort ouvrier n'en peut recueillir qu'une douzaine de livres dans un an, & si ce n'étoit qu'on l'échange contre d'autres marchandises, elle seroit encore beaucoup plus chere. Les Hollandois, ou autres, nous envoyent trois sortes d'Ipecacuanha; sçavoir, le brun, qui est le premier & le meilleur; & par consequent le plus cher; le second qui est le gris, est moins violent que le brun; le troisiéme est le blanc, dont je parleray, cy-aprés.

Les plantes de l'Ipecacuanha, tant du brun que du gris, sont de moyenne

moyenne hauteur, en partie rampantes, en partie élevées à la hauteur d'un demy pied; elles ont leurs feüilles assez approchantes de celles de la Pariétaire, du milieu desquelles naissent des fleurs blanches à cinq feüilles, soûtenuës par de petites têtes, d'où sortent des bayes brunes, qui dans leur maturité sont d'une couleur rouge brune, de la grosseur d'une cerise sauvage; ces bayes contiennent une pulpe blanche, succulente, dans laquelle on trouve deux grains durs, & jaunâtres, approchans de la figure d'une Lentille.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, foncée, difficile à rompre, resineuse dans sa substance, & ayant un nerf dans son milieu; & prendre garde qu'elle ne soit mêlangée de sa tige & de ses filamens, que ceux qui l'envoyent y laissent quelquefois, & qu'elle soit d'un goust acre, amer & desagreable. Quelques amis que j'ay à Lisbonne, en Hollande & à Marseille, m'ont assuré que le meilleur Ipecacuanha est le brun, qui est celuy principalement qu'on trouve sur les Mines d'or, & que les deux autres se trouvent au bas des montagnes dans les prez & autres lieux humides.

L'usage de cette racine est pour la guerison des dyssenteries; quelques uns veulent que cette racine soit Alexiterre, mais nonobstant cela, je ne conseille à personne de s'en servir qu'avec de grandes precautions & par l'avis d'habiles gens, à cause qu'elle agit avec beaucoup de violence, soit qu'on la donne en infusion, ou en substance.

La doze ordinaire de cette racine est depuis demi gros, jusqu'à un gros; on la donne en poudre dans quelque liqueur convenable, le matin à jeun; & on donne un boüillon gras, ou au lait, deux heures aprés.

Cette racine fait vomir, avant que d'arrester, qui est le contraire des autres astringents.

De l'Ipecacuanha blanc.

L'Ipecacuanha blanc, differe des deux autres, en ce que la racine est blanche & tout à fait semblable au Behen blanc, ou à la racine de Dictam blanc; & a ses feüilles semblables à l'Ozeille ronde: d'autres disent qu'il est semblable au Pouliot; & comme il m'a esté du tout impossible de sçavoir sa veritable figure, j'ay mieux aimé m'abstenir de la representer, que de dépeindre ce que je n'ay pas vû.

Les Espagnols & les Portugais preferent l'Ipecacuanha blanc, qu'ils appellent *Ipecacuanha blanca* aux deux precedens, principalement pour les femmes grosses, & pour les petits enfans, à cause qu'il agit avec moins de violence; ils l'ordonnent en substance au poids de demi-gros, & en infusion jusqu'à deux gros, & ils y procedent de la même maniere que j'ay marqué cy-dessus.

Au mois de Janvier 1690. il fut soûtenuë une These, aux Ecolles de Medecine de Paris, au sujet de la racine du Bresil, ou *Ipecacuanha*; dans laquelle il est marquée que les Ameriquains en font beaucoup d'estime, tant à cause qu'ils pretendent que c'est un fort bon antidote, que parce qu'elle est fort convenable pour la guerison de plusieurs longues & fâcheuses maladies; sur tout les Dyssenteries ou Flux de ventre, & se donner bien de garde d'en faire user à ceux qui ont un flux hepatique. Racine du Bresil ou Ipecacuanha

Quelques uns veulent que ce soit M. Helvetius Medecin Hollandois, qui ait mis l'*Ipecacuanha* en usage en France, depuis environ 4 ou 5 années, mais je pourrois certifier le contraire, parce qu'il y a plus de vingt années que j'en ay vû à Paris; pour preuve, c'est qu'il s'en est trouvé une assez bonne quantitée dans la boutique de feu le Sr Claquenelle Maître Appoticaire, qui tomba entre les mains du Sr Poulain son gendre, aussi Appoticaire qui l'a remis en usage, par ordonnances du Sr Helvetius.

CHAPITRE II.

Du Contra-Yerva.



LE CONTRA-YERVA eſt la racine d'une plante qui a ſes feüilles rampantes, vertes, nerveuſes, de la figure d'un cœur, du milieu deſquelles ſort une tige toute nuë, de la groſſeur du doigt. On nous l'apporte de la nouvelle Eſpagne.

On doit choiſir cette racine nouvelle, bien nourrie, garnie de longs filamens, noüeuſe, peſante, d'un rouge tanné au dehors, & d'un blanc griſâtre au dedans, d'un gouſt ſuave & aromatique.

C'eſt un Alexitere fort puiſſant pour reſiſter à pluſieurs ſortes de venins; c'eſt pourquoy les Eſpagnols l'on nommé *Contra-Yerva*, qui ſignifie en leur langue contre poiſon.

Il croît encore au Perou, une racine fort ſemblable à celle cy-deſſus, qui eſt appellée *Drak* ou *Drakena*, du nom de François Drak, qui en a apporté le premier en Angleterre.

Quoyque cette racine ſoit un contre-poiſon, ſes feüilles au contraire ſont un poiſon mortel.

Pluſieurs perſonnnes ſe ſervent preſentement du *Contra-Yerva* reduit en poudre, & mêlé avec ſon double poids de Quinquina, auſſi pulveriſé, pour guerir, ou du moins ſuſpendre pour un temps les fievres d'accez; d'autres s'en ſervent auſſi en le mêlant de même avec de l'Ipecacuanha, pour la gueriſon du Flux de ventre, ou de la Dyſſenterie.

Contra-Yerva blanc. Nous vendons la racine d'une plante qui croît en quantité, par toute la France, & même dans nos jardins, qui eſt connuë preſque de tout le monde, ſous le nom d'Aſclepias, & des ſimpliſtes, ſous celuy d'Hirundinaria. Cette racine eſt fort déliée, blanchâtre, & aſſez ſemblable à l'*Azarum*, qui a eſté appellée de

quelques-uns *Contra-Yerva blanc*, parce qu'ils pretendrent qu'elle a les mêmes proprietez. On la doit choisir nouvelle, bien nourrie, d'un goust tant soit peu piquant & aromatique.

Il y a une composition de plusieurs drogues dans la Pharmacopée de M. Charas à la page 1041. à qui on a donné le nom de Pierre de Contra-yerva, à cause que la racine de Contra-Yerva en est la basse.

CHAPITRE III.

De la Viperine, ou *Serpentaire Virginienne.*



Viperine de Virginie.

LA VIPERINE, que quelques-uns ont nommée *Serpentaire* ou *Serpentine de la Virginie*; & d'autres *Dictame*, ou *Pouliot*, ou *Contra-Yerva de la Virginie*, est une plante qui croît dans la Virginie, l'une des parties de l'Amerique Septentrionale, d'où les Anglois là tirent & s'en servent beaucoup contre toutes sortes de venins; en ayant éprouvé les bons effets dans les lieux ou elle croît, & sur tout contre la morsure d'un certain Serpent assez gros, long de cinq pieds, de couleur brune mêlée de jaune, ayant les dents longues & pointuës, portant certaines sonnettes sous la queuë, rampant avec une extreme vitesse, & fort redoutable aux voyageurs, qui seroient beaucoup plus sujets à en estre attaquez & mordus, si le bruit des sonnettes qu'ils entendent de loin, ne les obligeoit à se tenir sur leurs gardes, & à suivre les avis de ceux du pays, qui leur font porter un long bâton fendu par un bout, & dont la fente est remplie de Viperine écrasée & débordant hors de la fente du bâton; pour s'en servir à avancer la pointe fenduë contre la gueulle du Serpent s'il vient à eux & l'en faire mourir, ou l'obliger à s'éloigner d'eux; & d'autant que ceux du pays prennent ce Serpent pour une espece de Vipere, & que cette racine guerit ses morsures, on luy a donné le nom de Viperine, & le surnom de Virginienne, à cause de son lieu natal. Les Espagnols ont donné à ce Serpent, le nom de *Cascavel*, à cause des sonnettes qu'il a sous la queuë.

On peut dire que l'odeur & le goust aromatique de cette petite plante, l'emportent de beaucoup, sur ce qu'on en peut remarquer en toutes les autres qu'on met au rang des aromats.

Cette plante est non seulement connoissable en cela, mais en ce qu'elle est composée d'un nombre presque innombrable de filamens fort déliez, qui sont attachez à un nerf, & avec lequel ils representent une barbe assez grande. Outre les vertus singulieres de cette plante, contre les morsures de Viperes & de toutes autres sortes de Serpents, elle est aussi tres propre contre toutes sortes de poisons, & même contre les maladies Epidemiques, & l'on en doit estre fort persuadé, puis que Monsieur d'Aquin, premier Medecin de Sa Majesté, l'a choisie comme un des principaux ingrediens de sa Theriaque reformée, décrite dans la Pharmacopée Royale, Galenique & Chymique de M. Charas, dont l'inventeur de la Theriaque, ny aucun Auteur moderne, ne s'estoient encore avisez. On peut donner cette plante depuis le poids d'un scrupule, jusqu'à une dragme, la reduisant en poudre, & la délayant & donnant dans du vin, ou dans quelque eau cordiale, loin de toute nouritute.

A l'égard de son choix, elle doit estre nouvelle, sa racine grosse & bien nourrie, d'odeur forte, tout à fait semblable à l'aspic, ou lavande mâle; soit que l'on la porte au nez, ou qu'on en mette tant soit peu dans la bouche. Celle dont les feüilles sont vertes & bien nettoyées, doit estre la plus estimée, en ce que comme cette plante est petite en toutes ses parties, il y en a ou il se trouve la moitié de perte par les corps étrangers qui s'y rencontrent; soit que ceux qui la cueille, ne l'épluchent pas, ou que l'on les y mette exprés à cause de sa cherté.

CHAPITRE IV.

Des Rubarbes.



LA RUBARBE du Levant est la racine d'une plante de laquelle je n'ay pû sçavoir positivement le vray lieu natal non plus que la figure de sa plante.

C'eſt pourquoy j'ay eſté obligé de prendre l'Eſtampe qui eſt repreſentée dans Dodon, ne m'ayant pas eſté poſſible de ſçavoir autrement la veritable figures de ſes feüilles & la maniere dont elles ſont diſpoſées eſtant ſur pied.

Pour ſes fleurs, j'en ay une aſſez bonne quantité dont un de mes amis m'a fait preſent,

Daleſchamps, en la page 558. du ſecond Tome de ſon Hiſtoire des Plantes, fait un grand diſcours ſur la Rubarbe, & ſur le lieu d'où l'on nous l'apporte; mais luy & les autres Auteurs, en ont parlé ſi diverſement, que j'ay jugé à propos de dire ſeulement ce que j'en ay apris depuis peu, ſans m'arrêter à ce que les autres en ont dit. Voicy ce que l'on m'en a écrit de Marſeille le 25. Juillet 1692.

„ La Rubarbe vient de Perſe, quelques-uns diſent qu'elle y croît, d'autres „ veulent qu'elle vienne des confins de la Moſcovie, mais la plus commune opi- „ nion eſt qu'elle naît en Perſe; cela a aſſez de rapport à ce qu'en a écrit M. „ Tavernier, qui aſſure dans ſon Livre de voyages, que la meilleure Rubarbe „ croît & vient du Royaume de Boutan.

Cette racine nouvellement tirée de terre, eſt groſſe, fibreuſe, noirâtre pardeſſus & d'un rouge marbré au dedans; elle pouſſe des feüilles larges & cotonnées, d'où naiſſent de petites fleurs incarnates en forme d'étoiles, aprés leſquelles vient la ſemence.

On choiſira la Rubarbe nouvelle, & autant qu'on le pourra en petites pieces unies, raiſonnablement ſolides & peſantes, d'un gouſt aſtringent & un peu amer, d'une odeur aſſez agreable & un peu aromatique, & d'une couleur jaune aſſez belle en dehors, & de couleur de noix muſcade au dedans, laquelle eſtant trempée dans de l'eau luy donne une teinture approchante de celle du ſafran; & eſtant caſſée, que la couleur du dedans en ſoit vive & vermeille; ce que le vendeur ne permet guere volontiers, parce qu'il y peut eſtre trompé de même que l'acheteur; c'eſt pour cela qu'il faut ſe contenter des marques cy-deſſus, ou la rompre par quelque endroit defectueux, ſans neanmoins l'endommager, comme on le peut faire aiſement avec la pointe d'un coûteau ou avec une aiguille à emballer; il faut auſſi prendre garde que ce ne ſoit de vieille Rubarbe racommodée avec des poudres qu'il n'eſt pas beſoin de nommer, ce qui ſe pourra voir facilement en la maniant, par la poudre jaune qui s'attachera aux doigts.

On attribuë de grandes proprietez à la Rubarbe, ſur tout de fortifier l'eſtomach, de purger doucement la bille, principalement lors qu'elle eſt aidée de quelque purgatif. On l'eſtime auſſi fort convenable pour arreſter les Dyſſenteries, eſtant machée ou groſſierement pillée, priſe dans quelque liqueur convenable. On s'en ſert auſſi pour tuer les vers des petits enfans; enfin c'eſt un remede doux & benin, duquel on ſe peut ſervir en toutes ſortes d'âges & pour toutes ſortes de perſonnes, ſoit femmes groſſes ou petits enfans; ſes bonnes qualitez ſont cauſe que les Medecins l'ordonnent ſi frequemmenr, connoiſſant qu'ils ne courent aucun riſque, & eſtans fort perſuadez que c'eſt un excellent remede, ils en ont fait un des pilliers de la medecine. Je diray en paſſant que l'endroit par ou l'on a enfilé la Rubarbe, pour mepriſé qu'il ſoit, eſtant donné en poudre au poids d'un gros, dans un verre d'eau-roze ou de plantain, le matin à jeun, eſt un remede aſſuré pour arreſter les cours de ventre.

De l'Extrait de Rubarbe.

L'On peut tirer de la Rubarbe, par le moyen de l'eau commune, une teinture jaune, qui eſtant évaporée doucement ſur le feu & réduite en conſiſtance de miel, eſt ce que les Apoticaires appellent Extrait ; & pour qu'il ſoit de la qualité requiſe, il doit eſtre fidelement fait & avec de bonne Rubarbe & bien cuit, ce qui ſe connoîtra facilement en approchant le doigt deſſus: car lors qu'il eſt bien travaillé, il ne doit eſtre aucunement adherant aux doigts & eſtant délayé dans de l'eau il doit faire une belle teinture jaune & ne pas ſentir le brûlé.

On attribuë de grandes proprietez à l'Extrait de Rubarbe dont pluſieurs Auteurs font mention, principalement pour purger doucement & pour fortifier l'eſtomac.

Sel fixe de Rubarbe. Ceux qui feroient une grande quantité d'Extrait de Rubarbe, du marc eſtant ſec, en pourroient faire un *Sel fixe*, à qui l'on attribuë de grandes proprietez.

Rubarbe de l'Amerique.

DEpuis quelques années nous voyons quantité de plantes de Rubarbe dans nos jardins, que M. de Toiſy Viceroy des Iſles, fit apporter des Indes Occidentales en France. Il y a même des endroits ou cette Rubarbe vient ſi groſſe & ſi approchante de la vraye Rubarbe de Perſe, que l'on auroit aſſez de peine d'en faire la difference; je puis auſſi aſſurer d'avoir tiré moy-même de terre, au bout du Pont du Rhône à Lyon le long de la Riviere, pluſieurs racines de cette Rubarbe, laquelle ayant eſté ratiſſée & ſechée, ne differoit preſque en rien de la veritable Rubarbe.

Pluſieurs perſonnes prennent cette Rubarbe pour le Rhapontic, à cauſe de leur grande conformité. Entr'autres Proſper Alpin, qui a eſté celuy qui l'a apportée des Indes à Padouë, quoy qu'il y ait beaucoup de difference; ſur tout en ce que la Rubarbe eſt ordinairement en morceaux, preſque ronds, & qu'elle a ſes lignes internes de travers; & qu'au contraire le Rhapontic eſt en morceaux longs, & qu'il a ſes lignes en rayes rougeâtres & en long; & comme cette difference n'eſt connuë que de peu de perſonnes, ceux qui nous envoyent la Rubarbe y mettent aſſez ſouvent du Rhapontic. C'eſt le ſujet pour lequel le vray Rhapontic, c'eſt à dire, celuy du Levant, eſt ſi rare. Et de la maniere que je viens de dire, ceux qui auront beſoin de Rhapontic, en trouveront parmi la Rubarbe, car nous ne recevons point de Rubarbe, ou il n'y ait des morceaux de Rhapontic mêlez. Mais outres les marques cy-deſſus exprimées, pour mieux connoître la difference du Rhapontic d'avec la Rubarbe, le plus ſur eſt de les goûter, car la vraye Rubarbe ne donne aucune viſcoſité dans la bouche, au lieu que le Rhapontic ne manque pas d'en donner.

Rubarbe des Moines, ou Rhapontic de Montagne.

La rareté du Rhapontic du Levant, a donné lieu à quelques broüillons de luy ſubſtituer & donner, à ceux qui n'en ont aucune connoiſſance, les racines de l'Hypolapathum à feüilles rondes de l'obel, que pluſieurs cultivent dans leurs jardins; ou une autre eſpece d'Hypolapathum, qui a ſes feüilles grandes, mais

moins rondes, & qu'on trouve en certaines montagnes; quoy que la difference en soit grande, vû que le Rhapontic du Levant est jaune au dehors & rougeâtre marbré au dedans, & que cet Hypolapathum est noir & chagriné par dessus & jaune par dedans, sans aucune marbrure; c'est pourquoy lors qu'ils rencontrent des personnes entenduës, ne pouvant faire passer ces racines pour vraye Rhapontic du Levant, ils les qualifient Rhapontic de Montagne ou Rubarbe des Moines.

CHAPITRE V.

Du Ialap.



LE JALAP est la racine d'une plante de quatre à cinq pieds de haut, & qui a ses feüilles assez approchantes de celles du grand l'hyerre, excepté qu'elles ne sont pas si épaisses; suivant ce que m'en a écrit le sieur Rousseau, & suivant ce que m'en a dit le R. P. Plumier, le Jalap que nous vendons est la racine de cette plante qui nous est apportée de la nouvelle Espagne il n'y a pas long-temps, à qui M. de Tornefort a donné le nom de *Solanum Mexicanum, magno flore, semine rugoso, Jalap existimatum*, qui signifie *Morelle du Mexique à grandes fleurs*, dont la graine est ridée, que l'on croît estre une espece de Ialap.

Le R. P. Plumier veut que cette Morelle soit une belle de nuit, en ce qu'elle est tout à fait semblable à nos belles de nuit, que nous appellons en latin, *mirabilis peruviana*. Cette plante est fort commune dans nos jardins, à cause qu'elle ne fleurit que la nuit, d'où luy est venu le nom de belle de nuit. Belle de nuit.

Quelques-uns auront peut-estre peine à croire que le Jalap soit les tronçons

de la racine de cette plante, mais comme le R. P. Plumier a esté sur les lieux, & qu'un de mes amis m'a donné de cette racine cruë en France dans une bonne terre, & que j'ay vû qu'elle ne differe du Jalap qu'en ce qu'elle est plus legere, plus blanchâtre & qu'elle est plus figurée, & que ses differences ne proviennent, sans doute, que des differens climats, ainsi je laisse cet article à decider, n'ayant pû en sçavoir davantage, pour dire que l'on doit choisir le Jalap, en grosses rouelles, difficile à casser avec les mains, mais tendre sous le marteau, d'un gris noirâtre au dessus & d'un noir luisant au dedans, resineux, d'un goust acre & assez désagreable, prenant garde qu'il ne soit pas mêlangé de Brionne ou d'autres racines semblables, à quoy il est fort sujet.

On nous apporte le Jalap que nous vendons en France des Indes Occidentales, mais la plus grande quantité vient de l'Isle de Madere, ou il croît fort communement, & sans culture.

On estime le Jalap propre pour purger les cerositez, mais il faut en connoître la portée, parce qu'il opere vigoureusement, sur tout si on le donne en substance, & si on ne modere la doze, laquelle on doit proportionner à la constitution, à l'âge & aux forces des personnes; c'est le sujet pour lequel on n'en doit user qu'avec de grandes precautions.

La doze ordinaire est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, dans du vin blanc ou autre liqueur convenable.

On sera averti de ne point achepter du Jalap en poudre, si ce n'est de Marchands dont la probité soit connuë, & à qui l'on puisse se fier, en ce qu'il y en a qui ne mettent en poudre que du Jalap chargé de Bryonne ou autres racines, ou de celuy qui est carié & vermoulu; on doit estre soigneux aussi qu'il ait esté passé par un tamis de soye, en ce que plus il est fin, plus il a de qualité, & est moins malfaisant.

Biscuits purgatifs. C'est avec cette poudre qu'un Paticier de Paris fait ces Biscuits purgatifs, dont l'on fait une selle à tous Chevaux; & il en fait un débit assez considerable, soit par les bons effets que l'on y a pû remarquer, ou par le bon marché qu'il en fait; ce que je n'ay pas jugé à propos de décider, estant plûtôt l'affaire des Medeçins & des Appoticaires que la mienne.

De la Resine ou *Magistere de Ialap.*

ON tire du Jalap, par le moyen de l'esprit de vin & de l'eau commune, une Resine liquide, blanche & gluante, assez approchante de la Therebentine; & qui aprés avoir esté sechée à l'ombre, approche de la Resine ordinaire; elle doit estre de l'odeur de la Resine de scamonée; principalement lors qu'elle a esté bien travaillée, car si par une mal façon, il y a de l'extrait de Jalap mêlé avec, ou qu'elle ait esté sechée sur le feu, elle sera d'une couleur brune, tout à fait semblable à celle de l'Arcanson, vulgairement appellé Colophone. La belle Resine du Jalap, outre la couleur & l'odeur cy-dessus, doit estre seche, transparante, tendre & friable, & estant écrasée entre les doigts, elle doit estre une cendre ou poudre grise.

Cette Resine est plus estimée que le Jalap, tant à cause qu'elle a beaucoup plus d'effet, que parce qu'elle est bien plus facile à prendre.

La doze ordinaire de cette Resine est de cinq à six grains, prise dans un jaune d'œuf. Quoy que cette Resine soit doüée de tres bonne qualitez, on ne doit s'en servir que par l'avis d'habiles Medecins.

Aprés avoir fait la Resine de Jalap en avoir tiré l'esprit de vin, & fait évaporer

l'humidité, on retirera un Extrait d'une couleur brune, d'une consistance de miel, qui a à peu prés les mêmes qualitez que la Resine, excepté qu'elle n'agit pas avec tant de force. Extrait de Jalap

CHAPITRE VI.

Du Mechoacam.



LE MECHOACAM ainsi appellée *Rubarbe blanche*, *Scamonée* ou *Bryonne de l'Amerique*, est une racine legere & blanche, tant de hors que dedans, que l'on nous apporte coupée en roüelles, de la Province de Mechoacam dans la nouvelle Espagne, d'où cette racine a tiré son nom.

L'Isle de S.Domingue, selon le témoignage du Sr F. Rousseau, est si abondante en Mechoacam, que l'on en pourroit charger un vaisseau en tres peu de temps.

Cette racine estant dans terre, pousse des tiges, d'où sortent des feüilles minces, faites en cœur, d'un verd blanchâtre, aprés lesquelles naissent de petites bayes vertes au commencement & qui rougissent à mesure qu'elle meurissent. La plante du Mechoacam est rampante, & ne differe de la Bryonne, estant sur pied, qu'en la figure de ses feüilles, & par le goust; & la racine estant coupée & seche ne differe aussi de celle de la Bryonne, qu'en ce que le Mechoacam est d'un goust & d'une odeur presque insipide, & la Bryonne est d'une amertume insuportable.

On doit choisir le Mechoacam en belles rouelles, blanches dessus & dedans, sec & pesant, d'un goust presque insipide, ainsi que je l'ay marqué cy-dessus; & rejetter celuy qui est salle, maigre, mince & aride; & prendre garde qu'il n'y ait de la Bryonne mêlée avec; ce qui ne se rencontre que trop souvent, lors que le Mechoacam est cher, ainsi qu'il estoit en 1676. ce qui sera facile à connoître, en ce que le Mechoacam à ses lignes plus serrez, & est d'un goust doux, & la Bryonne est extremement pierreuse & d'un goust fort amer.

Le Mechoacam reduit en poudre & pris en double doze du Jalap, est le plus excellent remede pour purger les cerositez, qui ait paru jusqu'à present; mais comme ces effets ne sont pas extremement prompts, & qu'il n'agit pas avec une aussi grande violence que le Jalap; la mode d'en user en est presque passée, quoyque assez mal à propos, ce qui ne vient que de la faute des malades, en ce qu'ils croyent n'estre pas bien purgez, si un remede n'opere promtement & avec violence; neanmoins quoyque ce soit un remede tres doux, il doit estre preferé au Jalap, en ce qu'il y a moins de risque, & que l'on le peut donner à toutes sortes de personnes, soit jeunes ou vieux: il se prend dans du vin ou autre liqueur, le matin à jeun comme le precedent.

Lait, ou *Fecule de Mechoacam.*

SI nous pouvionsavoir du Mechoacam recent, on en pourroit tirer une fecule, qui seroit, ce que quelques-uns appellent lait de Mechoacam: mais comme il est presque impossible d'en pouvoir faire, faute d'avoir de ces racines recentes, & que c'est un remede assez inutile; c'est le sujet pour lequel on ne s'en doit pas mettre en peine.

De la Bryonne, ou *Vigne blanche.*

LA Bryonne, à qui l'on a donné le nom de Coulevrée, ou de Vigne-blanche, est une plante si connuë, qu'il est inutile d'en parler; & de plus c'est que tout ce qu'il y a d'Auteurs en font mention, & il y a tres peu de jardins & de hayes à la compagne qui n'en soient remplies. La racine de cette plante, lors qu'elle est nouvelle est si violente, que les Paysans luy ont donné le nom de Naveau enragé, en ce que dés aussi-tôt que l'on en a mangé, on devient insensé, comme si l'on estoit enragé, & quelquefois en risque d'en mourir. Mais estant seche, elle est de quelque usage dans la Medecine, en ce qu'il y a quelques compositions, là ou elle entre.

Naveau sauvage.

Le sieur Mathurin Sebille le plus fameux Herboriste que nous ayons eu à Paris depuis plusieurs siecles, m'a assuré que le veritable Naveau sauvage estoit la Bryonne, & que la graine qui se trouve dans ces petites bayes seches, estoit la seule qui devoit entrer dans la composition de la Theriaque. Quelques-uns veulent que la Bryonne soit un tres bon remede pour guerir les morsures des Serpens, & que c'est de la que luy est venu le nom de Coulevrée, de même qu'elle porte celuy de Vigne blanche, ou noire; à cause que ses feüilles sont semblables à celles de la Vigne.

Fecule de Bryonne.

ON peut tirer de la Bryonne une fecule, qui estant seche est semblable à l'Amidon; mais depuis que l'on a reconnu que c'estoit un remede presque inutile, c'est le sujet pour lequel l'on n'en tire que tres peu.

De la Bryonne, ou *Vigne noire.*

IL y a encore une autre espece de Bryonne, ou Coulevrée, ou Vigne noire, à qui quelques-uns ont donné le nom de Sceau de Nôtre-Dame; mais comme nous ne vendons point de ces deux sortes de racines, & que les Auteurs en traitent

tent; c'eſt le ſujet pour lequel je n'en ay pas fait graver les figures, & que je n'en ay pas fait un plus long diſcours.

Je diray que la racine de la Bryonne noire recente appliquée ſur les contuſions empêche le ſang de ſe meurtrir afin qu'il n'y paroiſſe pas, & c'eſt ce qui luy a fait donner le nom de racine contre les meurtriſſures. Racine contre les meurtriſſures.

CHAPITRE VII.

Du Turbith.



Turbith

LE TURBITH, que les latins appellent *Turpethum*, eſt la racine d'une plante rampante le long des autres arbres, qui a les feüilles & les fleurs aſſez approchantes de celles de la Guymauve, ainſi que le rapportent pluſieurs Auteurs, entr'autres Garcie du Jardin, qui marque dans ſon Livre, à la page 232. de ſon ſecond Volume, ce qui ſuit :

„ Le Turbith eſt une plante qui a ſa racine d'une moyenne groſſeur & lon-
„ gueur, ayant le pied épars ſur la terre, comme le lierre : elle produit des
„ feüilles & des fleurs ſemblables à la Guymauve ; la meilleure partie de la plan-
„ te, eſt ce qu'il appelle le pied, & dit que toute cette plante n'a aucun gouſt
„ lors qu'elle eſt recente ; & qu'elle ſe trouve aux environs de la Mer, tant en
„ Cambajette, Suratte, qu'en d'autres contrées des grandes Indes. Il dit en-
„ core qu'il s'en trouve à Goa, mais que les Medecins du Pays n'en font point
„ d'état; & ne pouvant tout à fait m'arrêter à ce qu'en a écrit Garcie du Jardin,
„ j'ay jugé à propos de mettre icy ce que M. Paul Hermance Docteur en
„ Medecine & Demonſtrateur au jardin des Plantes de Leyde, rapporte dans
„ ſon Livre à la page 78. ou il dit qu'il a vû en pluſieurs endroits des Grandes Indes,
„ principalement dans l'Iſle de Zeilan, du veritable Turbith. Cette Plante
„ eſt rampante & s'entrelaſſe fort facilement d'elle même, ou autour des autres
„ arbres qui luy ſont voiſins; cette racine eſtant dans terre, pouſſe des Sarmens

„ longs de cinq à six pieds, du milieu des tiges sortent des feüilles qui y „ sont attachées par une queuë de moyenne grandeur; ces feüilles sont assez „ semblables à celles de la Guymauve, à la reserve qu'elles sont tant soit peu „ plus blanches, veloutées & épineuses, ou plûtôt garnies de petites pointes aprés „ lesquelles naissent des fleurs incarnattes, semblables à celles du Liseron; c'est „ le sujet pour lequel M. Paul Hermance luy a donné le nom de *Convolvu-* „ *lus Indicus allatus maximus folio ibisco nonnihil simile Turbith officinarum*, qui signi- „ fie *Liseron des Indes, à grandes feüilles qui approche en quelque façon de la Guymau-* „ *ve & que l'on appelle Turbith dans les Boutiques*; lors que la fleur est tombée „ il reste des gousses, dans chacune desquelles il y a quatre semences noirâtres „ à demi rondes, de la grosseur du poivre.

Le sieur Hermance dit de plus que la plante du Turbith aime les lieux humides & voisins de la mer; & on peut s'assurer sur ce qu'en rapporte cet Auteur tant parce qu'il a esté luy-même sur les lieux, que parce que c'est un homme de probité & digne de foy.

On doit choisir le Turbith bien mondé, c'est à dire fendu en deux & que le cœur en soit ôté, difficile à rompre, gris au dehors & grisâtre en dedans, pesant, non carié, resineux aussi bien dans le milieu que par les bouts, & rejetter celuy qui est blanc, leger, facile à rompre & à se vermoudre, aussi bien que celuy qui n'est resineux que par les extremitez, cela ne provenant que de ce que les Indiens le tordent aussi-tôt qu'il est tiré de terre, pour faire aller son suc à ses extremitez, & qui venant ensuite à se secher, paroît resineux; ou cela provient d'avoir esté trempé dans quelques gommes ou resines fonduës. Quelques-uns preferent les moyens morceaux de Turbith au gros, ce que je ne desaprouve pas.

Plusieurs supposent & employent la Thapsia pour le Turbith, ce qui se connoîtra facilement, comme il se vera cy-aprés.

On estime le Turbith propre pour purger les serositez, & son plus grand usage est pour les Appoticaires, parce qu'il entre dans beaucoup de compositions galeniques.

On pretend que le nom de Turbith vient du mot latin *Turbare*, en ce qui purge en troublant les humeurs, de même que le Jalap.

Resine ou Extrait de Turbith.

ON peut tirer du Turbith une Resine & un Extrait, de la même maniere que l'on fait du Jalap, mais le peu que l'on en retire, fait que je ne conseille à personne de s'y amuser.

De la Thapsie blanche.

LA THAPSIE ou THAPSIA BLANCHE ou Turbith gris, est la racine d'une plante d'écrite dans tous les Auteurs, qui a ses feüilles comme le Fenoüil; aprés lesquelles naissent des ombelles semblables à celles de l'Aneth, ses fleurs sont jaunes & sa graine large, approchantes de celles de la Ferule.

Cette plante est fort peu en usage, à cause de sa grande violence, & le suc ou lait qui en sort est si acre, que la seule vapeur fait enlever le visage; la racine de cette plante est aussi tres peu usitée en medecine, si ce n'est par quelques Appoticaires qui en employent (quoy que mal à propos) pour le veritable Turbith soit faute de connoissance, ou à cause que cette racine de Thapsie est à beau-

coup meilleur marché, la diffeence qu'il y a entre cette racine & celle du Turbith est neanmoins fort considerable, en ce que le Turbith est d'un gris rougeâtre au dessus, d'un blanc grisâtre au dedans, assez pesant & difficile à rompre; qui est le contraire de la Thapsie qui est legere, froncie, d'un gris argenté au dessus, & d'un goust si acre & si chaud qu'elle enleve la bouche, sur tout lors quelle est nouvelle.

Il y a encore une autre sorte de Thapsie, à qui l'on a donné le nom de *Thapsie noire*, laquelle n'estant d'aucun usage dans la medecine, c'est le sujet pour lequel je n'en parleray point, me contentant seulement de dire que ces deux racines doivent estre mises, à cause de leurs grande acrimonie, au rang des remedes violens, dont l'employ est fort dangereux, ce qui fera que les Appoticaires & autres personnes, se donneront bien de garde d'employer ces deux racines à la place du veritable Turbith. Tapsie noir.

CHAPITRE VIII.

Du Costus Arabicus.



LE COSTUS ARABICUS ou ARABIQUE, est la racine d'un arbrisseau fort semblable au Sureau qui croit en quantité dans l'Arabie heureuse, d'où il a tiré son surnom,

On le choisira en belles racines pesantes, d'un gris cendré au dessus, & d'un gris rougeâtre au dedans, mal aisé à rompre, d'une odeur forte, d'un goust aromatique, accompagné de quelque peu d'amertume.

Le plus grand usage de la racine de ce Costus est pour la Theriaque, à laquelle il n'a besoin d'aure preparation que d'être nouveau, gros, bien nourri, mondé de son roseau qui tient le plus souvent à la racine, & de la terre ou autres corps étranger qui s'y rencontre assez souvent.

Du Costus doux.

LE Costus doux est une petite racine fort approchante en couleur, grosseur & figure au *Terra Merita*; mais comme cette racine est presentement d'une si grande rareté, qu'il est presque impossible d'en trouver, & que la plante même nous en est inconnuë, aussi bien que celle du Costus amer dont je parleray cy-aprés: c'est le sujet pour quoy les figures ne sont point icy representées.

Du Costus amer.

LE Costus amer, à qui quelques uns ont donné le nom de *Costus Indicus*, est une grosse racine fort dure, unie, luisante, qui ressemble plûtôt à un morceau de bois de chêne qu'à une racine.

Ce Costus n'est pas tout à fait si rare que le precedent, s'en trouvant encore dans plusieurs anciennes boutiques; comme la rareté d'une marchandise donne occasion aux uns d'en faire une plus exacte recherche, & aux autres d'avoir recours à des substituts, il est arrivé que quelques montagnards ont apporté d'Italie, sur tout du Mont saint Ange, des racines de l'Agriocynera, qu'ils font passer pour du Costus amer, quoyque la difference en soit fort grande, parce que l'Agriocynera est presque insipide, & le Costus est amer, ainsi qu'il en porte le nom: d'autres substituënt à la place de ce Costus amer, tant pour éviter d'estre trompez, que pour épargner leurs bourses, l'écorce de Vvintherus, à qui ils ont donné le nom de Costus blanc; & d'autres la Zedoare, ou la racine du coq de jardin, que les Botanistes appellent *Mentha hortensis corymbi-fera*, qui signifie *Mente de jardin portant des ombelles*, finalement d'autres l'Enule de campane, ainsi du reste; mais pour éviter tous ces abus & empêcher de faire des substituts, on pourra se servir du Costus Arabique, comme estant le meilleur & celuy qui doit porter seul le nom de Costus, puisque l'on doit estre persuadé que tous ces differens Costus que l'on voyoit le temps passé, ne provenoient que de la difference des lieux, d'où ils estoient apportés; comme l'a fort bien remarqué M. Charas dans son Traité de la Theriaque à l'article du Costus à la page 125. où il dit que son sentiment est que tous les Costus ont esté la racine d'une même plante naissant en plusieurs endroits du monde, & qu'il se pouvoit faire que le Costus croissant en divers endroits des mêmes pays, eut receu quelque diversité de forme, ou de figure, de couleur, ou de saveur, suivant la differente terre de laquelle il avoit pris sa nourriture: de même que nous le remarquons au bled à la vigne & à toutes sortes de plantes, desquelles une terre plus humide ou plus seche, plus grasse ou plus sabloneuse & plus ou moins montueuse, change non seulement la forme ou la figure, mais même le goust & la vertu; ainsi on doit s'atacher à employer uniquement le Costus Arabique, pour quelque composition que ce soit.

CHAPITRE IX.

Du Gingembre.



LE GINGEMBRE est la racine d'une plante que les Botanistes appellent *Arundo humilis clavata radice acri*, c'est à dire, *Petit roseau à massuë dont la racine est acre.*

Cette racine ne s'éloigne pas beaucoup de la superficie de la terre, mais elle s'étend en longueur, representant une espece de pâtes au bout de ses productions, c'est aussi pour cette raison que les habitans de Saint Christophe & des autres Isles des Antilles, le nomment Pâte ou Gengimbre.

Le Gingembre estant dans terre pousse des roseaux chargé de feüilles vertes, grandes, longues, & aprés lesquelles naît une fleur rougeâtre, mêlée d'un peu de verd, & il sort du total une pointe verte, qui represente assez bien une massuë, ce qui a donné lieu aux Latins de le nommer *Gingembre à fleur de massue.*

On nous apportoit autrefois le Gingembre des grandes Indes, mais depuis que l'on en cultive aux Isles Antilles, il ne nous en vient plus, ou bien peu. Lors que les Ameriquains ont tiré de terre le Gingembre, ils l'expose à l'air pour le faire secher au Soleil, & le remuënt de temps en temps, ou bien pour avoir plûtôt fait, ils le font secher au four, qui est celuy que nous recevons quelque fois, qui est extraordinairement sec & aride.

On doit choisir le Gingembre nouveau, sec, bien nourry, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au dessus, resineux au dedans, d'un goust chaud & piquant; & rejetter ces Gingembres d'Angleterre, qui sont molasses, filandreux blancs, par dessus & au dedans, & le plus souvent vermoulu, qualité qui luy convient fort bien, en ce que quand il n'est pas carié, il est si filandreux qu'il est presque impossible de le reduire en poudre.

Epices blanches LE Gingembre est fort peu usité dans la medecine, mais en recompense il l'est beaucoup par quantité de Colporteurs & Merciers de village qui le mêlent dans le poivre. Nous le reduisons en poudre, & ensuite on l'appelle Epice blanche, dont on se sert à plusieurs usages, principalement pour la composition des quatre Epices.

Du Gingembre confit.

LEs Ameriquains confisent au sucre le Gingembre, nouvellement tiré de terre: aprés l'avoir fait tremper, tant pour luy oster une partie de son acrimonie, que pour luy oster sa premiere peau; & estant bien confit ils l'envoyent en plusieurs endroits: Il en font aussi de la marmelade, des pâtes seches, comme nous en faisons par de la de nos fruits ou racines.

Le Gingembre confit doit estre molasse, non filandreux, gros, d'une couleur dorée, d'un goust agreable, ny trop chaud ny trop acre, & dont le sirop soit blanc & bien cuit.

L'usage de cette confiture est pour porter sur mer, & pour rechaufer les viellards Les Indiens, les Hollandois, les Anglois & generalement tous les Peuples du côté du Nord, usent de cette confiture, tant pour se rechauffer que pour aider à la digestion, & pour se preserver de scorbut ou mal de bouche, qui n'est que trop ordinaire sur mer, & auquel ils sont fort sujets.

Du Zerumbeth & de la Zedoaire.

LE ZERUMBETH ET LA ZEDOAIRE sont deux racines de differentes couleur & figure, qui proviennent neanmoins d'une même plante, laquelle a les feüilles semblables à celles du Gingembre, c'est pour quoy quelques-uns les nomment *Gingembre sauvage.* On nous apporte ces deux racines des Grandes Indes, & de l'Isle S. Laurens, ou elles croissent en abondance.

Le Zerumbeth est la partie ronde de la racine, laquelle nous recevons coupée par rouelles, comme le Jalap; il doit estre gris en dehors & en dedans, pesant, difficille à rompre, non carié, d'un goust chaud & aromatique.

La Zedoaire est la partie longue de la plante, servant au Zerumbeth comme de pied; elle doit estre de la longueur & grosseur du petit doigt, d'un blanc rougeâtre au dessus & blancheâtre au dedans, bien nourrie, pesante & mal aisé à rompre, sans vermoulure, à quoy il est extremement sujet, d'un goust chaud & aromatique, approchant de celuy du Romarin.

Le Zerumbeth est de peu d'usage dans la Medecine, au contraire de la Zedoaire qui passe pour un bon cordial & que l'on estime de grande efficace contre toute sorte de venins.

On sera averti de ne point trop se cherger de ces deux sortes de racines, tant parce qu'ils sont peu de demande, que parce qu'ils sont de tres peu de garde estant fort sujettes à se vermoudre.

CHAPITRE X.

De l'Iris de Florence.



L'IRIS surnommée de Florence, est la racine d'une plante qui a ses feüilles longues, étroites, d'un assez beau verd, aprés lesquelles naissent des fleurs blanches, ainsi que me l'a assuré Monsieur Morin, Medecin de feu Madame la Duchesse de Guise, homme de probité & fort expert dans la connoissance des simples.

L'Iris de Florence est cette plante si connuë en France, sous le nom de *Flambe*, de *Glayeul*, ou d'*Iris nostras*, qui croît par tout, tant sur les murailles, le long des eaux, que dans les jardins, & de laquelle il y a plusieurs especes, ainsi que plusieurs Auteurs font mention; & à l'égard du nom d'*Iris*, on pretend qu'il vient des diverses couleurs de ses fleurs, qui resemble en quelque maniere à celle de l'Arc-en-ciel, que quelques-uns appellent *Iris*.

On choisira l'Iris de Florence, gros & bien nourry, uni, blanc dessus, & dedans sec, difficile à casser, d'une odeur douce tirant à celle de la violette; & rejetter celuy qui est maigre, sale, & de nul odeur, aussi bien que celuy qui est molesse, ou qui est vermoulu, à quoy il est fort sujet.

Il est à remarquer que l'Iris nouveau, outre le gros déchet qu'il fait, est d'un si méchant goust dans la bouche lors qu'on le mache, qu'il est impossible de luy laisser long-temps, par l'aspreté qu'il laisse à la gorge, ce qui est bien contraire de celuy qui est sec, en ce qu'il rend l'halaine agreable & luy donne l'odeur de la violette. C'est le sujet pour lequel la plupart des jeunes gens en machent & en portent sur eux; outre ces bonnes qualitez, il est fort en usage chez les Parfumeurs, tant pour metre dans la poudre, que pour plusieurs autres ouvrages où il est requis. Les Teinturiers & autres s'en servent pour donner de l'odeur aux Etofes, ou Draps qu'ils teindent, afin de leurs ôter l'odeur de la

teinture; les Confisseurs s'en servent tant pour donner de l'odeur à quelque conserve qu'il n'est pas besoin de nommer, de peur d'abus, que pour le couvrir de sucre lors qu'il est passé par un tamis de soye, pour faire ses petites dragées que nous appellons nompareille.

Nompareille

Outre toutes ces belles qualitez, l'Iris de Florence est quelque peu usité dans la medecine, en ce qu'il entre dans plusieurs compositions Galeniques.

A l'égard de celuy qui croît dans nos jardins, les Appoticaires s'en servent pour en tirer le suc, pour diverses compositions, comme l'emplatre de Diachilon & autres. Nous tirons aussi de ce suc une Fecule semblable à celle de la Bryonne qui a à peu prés les mêmes proprietez des fleurs bleuës de l'*Iris nostras*; nous en tirons une couleur verte, a qui on a donné le nom de Verd d'Iris, dont les Peintres en mignature se servent. Ce Verd, se fait en plusieurs manieres, ainsi qu'il est marqué dans un petit Traité de Mignature, ou ceux qui desireront le sçavoir faire, aussi bien que le Carmin, pourront y avoir recours.

Iris nostras. Fecule d'Iris. Verd d'Iris. Pintures fines.

CHAPITRE XI.

Du grand Galanga.



LE GRAND GALANGA, que quelques-uns nomment mal à propos, *Acorus verus*, est la racine d'une plante ou roseau qui a ses feüilles approchantes de celles de l'Iris, qui croît en abondance dans l'Isle de Java, & dans la Chine.

On choisira cette racine grosse, pesante, rougeâtre au dessus, blanchâtre au dedans, d'un goust chaud & piquant, suivi d'un peu d'amertume; & rejetter celuy qui est presque insipide, ce qui ne luy arrive que par une extreme vieillesse. Cette racine n'a point d'autre usage, que je sache, que pour les Vinaigriers, qui s'en servent au lieu du Petit Galanga, pour la fabrication du Vinaigre.

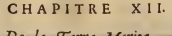
Du petit

Du Petit Galanga.

Le Petit Galanga, est une racine rougeâtre au dessus & au dedans, d'un goust piquant & fort aromatique, laquelle nous recevons coupée par tranches, des grandes Indes, & de la Chine. Cette racine estant dans terre pousse des tiges en forme d'arbrisseaux, d'où sortent des feüilles semblables à celles du Mirthe.

On doit choisir le petit Galanga bien nourri, haut en couleur, lequel estant mâché, soit d'un goust piquant & aromatique, & prendre garde qu'il n'y ait des tronçons du gros entre mêlez, ce qui se connoîtra facilement, en ce que le petit Galanga n'est tout au plus que de la grosseur du petit doigt, d'une couleur plus vive, & d'une goust plus chaud que le Galanga *major*.

Le petit Galanga est beaucoup plus usité en Medecine que le Galanga *major* parce qu'il est plus rempli de vertus. Les Vinaigriers s'en servent aussi dans leur vinaigre.



CHAPITRE XII.

De la Terra Merita.



La Terra Merita, que quelques-uns appellent *Curcuma*, & d'autres Safran, ou Souchet des Indes, ou de Malabar, ou de Babilone, est une racine jaunâtre au dessus & au dedans, qui produit des feüilles assez grandes & vertes; cette même racine produit des fleurs qui viennent en maniere d'épic, ainsi qu'il est representé par cette Estampe que j'ay fait graver aprés la figure qui est dans le livre de M. Hermance. Cette petite racine est presque semblable au Gingembre; on nous l'apporte de plusieurs endroits des grandes Indes, sur tout par Messieurs de la Compagnie. Il en vient aussi quantité dans l'Isle de S. Laurens.

On doit choisir la *Terra Merita*, grosse, nouvelle, resineuse, difficile à casser, la plus pesante, & la moins vermouluë & chargée de poussiere qu'il se pourra.

Terra merita rouge. Il y a beaucoup de personnes à Paris qui demandent de la *Terra Merita* rouge, c'est un abus bien grand, parce qu'il n'y en a pas de deux sortes; il est vray que lors que la *Terra Merita* vieillit, elle brunit; estant battuë, la poudre est plus rouge que de celle qui est nouvelle, & même il s'en trouve d'entiere, laquelle cassée en deux, paroît plus brune, ce qui arrive, suivant qu'elle est plus ou moins resineuse.

Cette racine est en usage, principalement pour les Teinturiers, les Gantiers, & les Parfumeurs; les Fondeurs s'en servent pour donner la couleur d'or au métail; & les Boutonniers pour frotter le bois qu'ils veulent couvrir d'argent doré filé, de peur que la couleur du bois ne paroisse. Les Indiens s'en servent pour teindre & pour donner une couleur jaune à leur ris, ou autres denrées, de la même maniere que nous nous servons du Safran.

Du Souchet rond.

LE SOUCHET ordinairement appellé *Cyperus* rond, ou Souchet d'Angleterre, ou de Flandre, est une racine disposée par nœuds, semblable à de gros grains de chapelet, laquelle est de couleur brune au dessus, & grise au dedans, d'un goust astringent & presque sans odeur lors qu'elle est nouvellement tirée de terre.

Cette racine croît dans l'eau, ou le long des ruisseaux, & pousse des tiges triangulaires, solides, lissées, & sortans du milieu des feüilles longues, étroites; ses fleurs sont petites, rougeâtres, & viennent par mouchets, au haut de ses tiges.

On nous apportoit autrefois cette racine de Flandre & d'Angleterre, d'où luy est venu son surnom; mais comme elle est peu usitée à Paris, noûs nous contentons de celle qu'on nous apporte du voisinage, & sur tout d'Estampes.

On fait boüillir cette racine concassée, dans du vin blanc, & aprés l'avoir passée, on boit le vin le plus chaud qu'il est possible, comme un remede assuré pour guerir la colique.

Du Souchet long.

LE Souchet, ou *Cyperus* long, nommé de quelques uns Galanga sauvage, est une petite racine noueuse, entourée de filamens, mal-aisée à rompre, de couleur brune au dessus, & grisâtre au dedans, d'une odeur assez agreable, principalement quand elle est nouvelle & qu'elle a esté bien sechée.

Cette racine naît dans les ruisseaux & aux autres lieux aquatiques & même le long des fossez, elle pousse des feüilles vertes, qui approchent de celles du porreau, ses tiges, & ses fleurs sont fort semblables à celles du Souchet rond, & assez belles à voir.

On le choisira gros, sec, ne sentant point le moisi, ny l'enfermé, & qu'il ne soit point vermoulu.

Il est de quelque usage en Medecine, mais assez employé des Parfumeurs & des Gantiers.

On sera averti que quand on achetera le Souchet des paysans qui l'apportent à Paris, on ne se contentera pas de voir la premiere poignée qui est à l'entrée du sac, & qui est ordinairement seche, mais prendre garde si le tout est de même.

CHAPITRE XIII.

De l'Esule.



L'Esule est l'écorce d'une petite racine rougeâtre, qui produit des feüilles fort vertes, étroites, & laiteuses. Cette plante croît en plusieurs endroits de la France où on la neglige; d'où vient que nous sommes obligez de faire venir de Provence, ou du Languedoc les racines que nous vendons.

On doit choisir l'Esule nouvelle, en belle écorce rougeâtre au dessus & au dedans, laquelle estant tenuë dans la bouche soit d'un goust assez desagreable, & accompagnée d'une grande acrimonie. Cette petite racine, ou écorce est fort peu usitée en medecine.

Avant que d'employer cette racine on l'infuse dans du vinaigre pour la corriger, ainsi que le marque M. Charas dans sa Pharmacopée, au sujet de la Benedicte laxative.

On peut tirer de cette racine un extrait, ainsi que l'enseigne le même Auteur à la page 738. de sa Pharmacopée, qui estant bien preparé est un remede fort puissant pour vuider les eaux des hydropiques.

Il y a quantité d'autres sortes d'Esule, mais il n'y a que l'écorce de celle cy-dessus representée, dont nous faisons commerce.

Du Pentaphyllum.

La racine cy-dessus m'a donné occasion de parler d'une autre racine assez semblable en figure & en couleur à l'Esule que les Grecs appellent *Pentaphyllum*, les Latins *Quinque-folium*, & les François *Quinte-feüille*, à cause que cette petite racine produit des feüilles qui sont disposées de cinq en cinq; cette racine est fort commune, s'en trouvant par tout, tant dans nos jardins, que le long des chemins.

La racine de Quinte-feüille a fort peu d'usage en Medecine, & si n'estoit qu'elle est un des ingrediens de la Theriaque je n'en aurois pas parlé. Pour employer cette racine, on la doit ratisser & luy ôter son cœur, & ensuite la tortiller autour d'un petit bâton pour luy donner une figure tortillée, & la faire secher.

CHAPITRE XIV.

De la Thymelée.



LA THYMELÉE que nous appellons vulgairement *Thymelaa*, est une racine legere, de differente grosseur & longueur, rougeâtre au dessus, & blanche au dedans, ligneuse & fibreuse; d'un goust doux au commencement, mais, aprés l'avoir tenuë un peu de temps dans la bouche, elle est caustique & brulante comme le feu, principalement lors qu'elle est nouvelle.

Cette racine produit des feüilles vertes, épaisses & gluantes, assez semblables à celles de l'Olivier, avec des fruits de la grosseur du poivre, verts dans leur commencement & d'un beau rouge dans leur maturité, ausquels les Latins ont donné le nom de *Coccus gnidius*, ou *Granum gnidium*; toute cette plante est fort peu en usage, à la reserve de la racine qui l'est beaucoup, principalement à Lion & presentement à Paris, pour attirer de la tête plusieurs humeurs acres, qui tombent sur les yeux, en mettant un petit morceau dans le bas de l'oreille, qu'il faut percer exprés; & pour ce sujet, on preferera celle du Languedoc à celle qui nous est apportée de Bourgogne.

Du Pareira Brava.

DEpuis quelques années nous voyons à Paris une racine tout à fait semblable au *Thymelaa*, à la reserve qu'elle est plus noirâtre & plus dure.

Le premier qui a apporté cette racine a Paris a esté Monsieur Amelot, Ambassadeur en Portugal, & aprés luy M. de Tornefort qui m'a donné le morceau dont la figure est representée cy dessus; quelques personnes m'ont assuré que cette racine estant dans terre poussoit des branchages chargez de feüilles tout à fait semblables à la vigne, qui rampent le long des murailles, ou des arbres.

C'est pour ce sujet que les Portugais, qui ont esté les premiers qui l'ont apportée de Mexique, luy ont donné le nom de *Pareira brava*, qui signifie en François *Vigne sauvage* ou *bâtarde*; & depuis que Monsieur Amelot en a apporté à Paris, Monsieur Thevard Medecin de la Faculté & quelques autres, l'ont mise en usage, comme un remede specifique pour la guerison de la pierre; on la prend en poudre dans du vin blanc, le matin à jeun; pour ce qui est de son choix, Monsieur Thevard m'a assuré que celle de Mexique estoit beaucoup meilleure que celle de Portugal; & par une Lettre que j'ay receu de Lisbonne le 16. Octobre 1692. on me marque: *Le Pareira brava qui vient des Indes & du Bresil est une racine plus commune que l'Ipecacuanha, on en trouve presque chez tous les Appoticaires de ce pays, mais la quantité n'en est pas grande; ils la vendent dix testons, qui font environ cinq livres de nôtre monnoye.* Voilà tout ce que j'ay pû apprendre de cette racine nouvellement connuë en France.

CHAPITRE XV.

De l'Ellebore blanc.



L'ELLEBORE BLANC, nommé de quelques-uns Verêtre, & des Latins *Veratrum album*, ou *Elleboras albus*, est une plante qui croît sur les mon-

tagnes du Dauphiné & de la Bourgogne, qui a ſa racine blancheâtre, remplie de filamens longs de la même couleur, laquelle produit des feüilles larges, vertes au commencement, & d'un rouge jaunâtre ſur la fin, du milieu deſquelles ſort une tige creuſe, garnie de petites fleurs en forme d'étoiles.

On nous en apporte ſeulement la racine qu'il faut choiſir groſſe, en belles racines, garnies de longs filamens, jaune au deſſus & blanche en dedans, d'un gouſt acre & deſagreable; quelques-uns eſtiment plus celle qui eſt mondée de ſes filamens, ce que je ne déſaprouve pas, principalement quand c'eſt pour reduire en poudre.

Cette racine ſert à faire éternuer, mais ſon principal uſage eſt pour les Chevaux, & pour la galle des Brebis.

De l'Ellebore noir.

L'Ellebore noir auſſi appellée Verêtre, & des latins *Veratrum nigrum*, ou *Elleborus niger*, eſt une racine brune, garnie de petits filamens, noire au deſſus & griſe au dedans, de laquelle ſortent des tiges vertes, accompagnées de feüilles de la même couleur, & dentelées, avec des fleurs de couleur incarnat, en forme de roſe.

On choiſira l'Ellebore noir en belles racines auſſi garnies de longs filamens, ſeches, bien nettes.

Il eſt fort peu uſité en medecine, ſi ce n'eſt pour en tirer un extrait; mais les Marêchaux s'en ſervent pour guerir le farcin des Chevaux.

CHAPITRE XVI.

Du Doronic.



LE DORONIC Romain que nous appellons communément *Doronicum Romanum*, eſt une petite racine jaunâtre au deſſus, & blanche au dedans, d'un

goust douceâtre & astringent, accompagné d'un peu de viscosité; On nous apporte cette racine mondée de ses filamens, des montagnes de Suisse, d'Allemagne, de Provence, & du Languedoc.

Cette racine estant dans terre est de la figure de la queuë d'un Scorpion, de laquelle sortent des feüilles larges, assez semblables au concombre sauvage, ou au plantain; c'est pourquoy il est appellé *Aconitum pardalianches plantaginis folio.*

On choisira le Doronic gros, non plâtreux, ny vermoulu, du goust cy-dessus, lequel estant cassé soit bien blanc.

On croît qu'estant pris par la bouche, c'est un contre-poison pour les hommes, & qu'au contraire c'est un venin mortel pour les bêtes à quatre pieds.

CHAPITRE XVII.



De l'Angelique.



L'ANGELIQUE appellée quelquefois *Archangelique*, ou *racine de S. Esprit*, est une plante qui croît en quantité en Boëme, d'où elle a tiré son surnom, en Espagne, en Angleterre, en Italie, & même en France; qui a sa racine de la grosseur d'une noix, garnie de plusieurs petites racines noirâtres d'environ demy pied de long, assez semblable à l'Ellebore noir, d'où sortent plusieurs grosses tiges, creuses, d'un vert rougeâtre, aprés lesquelles naissent d'abord des feüilles d'un vert obscur & découpée, & ensuite des ombelles garnie de fleurs blanches & d'une petite graine ronde & platte, laquelle est usitée en Angleterre pour mettre en dragées, aussi bien que ses côtes que l'on confit au sucre, & que l'on appelle *Angelique confite*; de même que sa racine quand elle est recente. Angelique confite.

On choisira l'Angelique en belles racines grosses, longues, blanches au dedans, d'une couleur obscure par dessus, non vermouluë, à quoy elle est fort sujette pour peu qu'on la garde; & qu'elle soit d'un goust & d'une odeur suave, & aromatique, accompagnée d'un peu d'amertume. On doit preferer celle de

Boheme à toute autre, ſi l'on en peu avoir; ſinon ſe contenter de celle que nous tirons d'Angleterre & d'Hollande.

On prendra garde auſſi que ce ne ſoit des racines du Meon, que les Bourguignons nous apportent à Paris, & qu'ils vendent aux gens qui ne s'y connoiſſent pas, pour de l'Angelique; ce qui ſera facile à connoître pour le peu que l'on y prenne garde, tant parce que la veritable Angelique eſt aſſez approchante en figure à l'Ellebore noir, & le Meon eſt en racine comme le Perſil, griſâtre au deſſus & blanc dedans, preſque ſans odeur; ce qui eſt bien contraire à l'Angelique qui eſt noirâtre & d'une aſſez agreable odeur.

Les belles qualitez de cette plante, principalement de ſa racine, luy ont fait donner le beau nom qu'elle porte: On l'eſtime un remede aſſuré pour reſiſter aux venins & à la pête; eſtant priſe le matin à jeun, de quelque maniere que ce ſoit; elle eſt auſſi fort uſitée en Medecine.

CHAPITRE XVIII.

De l'Imperatoire.



L'IMPERATOIRE eſt la racine d'une plante qui a ſes feüilles vertes, rudes, & dentelées, aprés leſquelles naiſſent des ombelles chargez de fleurs blanches, d'où ſort une petite graine, qui a beaucoup de raport à celle du Seſely de Marſeille.

On choiſira l'Imperatoire en belles racines nouvelles, difficile à rompre, de couleur brune au deſſus & verdâtre au dedans, d'une odeur forte & d'un gouſt aromatique. On doit preferer celle des Monts d'or, en Auvergne, ou de quelqu'autres grandes Montagnes à celle qui croît dans nos jardins.

On attribuë à cette racine les mêmes propriétez qu'à l'Angelique; ce qui fait que quelques-uns diſent que le nom d'Imperatoire luy a eſté donné; tant à cauſe de toutes ces belles qualitez, que parce que c'eſt un Empereur qui en a fait la découverte.

CHAP. XIX.

CHAPITRE XIX.

De la Gentiane.



LA Gentiane est une plante ainsi appellée à cause que le Roy Gentius en a le premier découvert les belles qualitez. Elle croit en abondance aux environs de Chabli en Bourgogne, & aux lieux les plus humides, tant de la Bourgogne que des autres endroits de la France, & même sur les Pirenées & sur les Alpes.

La racine qui est la seule partie de la plante que nous vendons, est quelquefois grosse comme le bras, divisez en quelques racines épaisses comme le pouce ou comme le petit doit, jaunâtres & d'un amertume insupportable. Les feüilles sont en quelque façon semblables à celle du Plantin, & naissent deux à deux à chaque nœud des tiges. Elles sont lises, vertes, pâles, & traversées d'un bout à l'autre par des nerfs relevez en dessous. Les tiges sont droites, fermes, de deux à trois pieds de hauteur, garnies de fleurs jaunes dans le mois de Juin, qui sont rangées par anneaux & par étages dans les aiselles des feüilles. Chaque fleur est d'une seule piece coupée en cinq parties fort étroites & fort pointuë. Le Pistile qui est au milieu produit une capsule qui s'ouvre en deux parties dans sa couleur, & qui renferment plusieurs graines assez rondes, mais fort plattes, qui sont dans les mois de Juillet en leur maturité.

On la doit choisir de moyenne grosseur, nouvelle, bien seche, parce qu'elle diminuë beaucoup en sechant, & la moins garnie de petites racines & de terre qu'il se pourra. On prendra garde aussi qu'elle n'aye été sechée au four, ce qui se pourra connoître facilement, en ce que celle qui a été sechée au four est noirâtres en dedans, qui est le contraire de celle qui a été sechée à l'air, qui est d'un jaune doré.

Cette racine est estimée propre pour resister aux venins, & même à la peste; &

à cause de sa vertu alexitaire, est employé fort à propos dans la Theriaque, & autres compositions de pareille nature. Elle est sudorifique, & l'on s'en sert avec succés dans les fiévres intermittentes, ce qui luy a fait donner le nom de Kinquina d'Europe.

Kinquina d'Europe.

CHAPITRE XX.

De l'Anthora & du Thora.

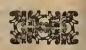
L'Anthora, suivant M. de Tornefort, est une plante un peu plus rare que la Gentiane, c'est une espece daconit qui sert de contrepoison à ceux qui ont mangé la racine Daconit, c'est pourquoy Charles Bauhin l'appelle *Aconitum salutiferum sive Anthora.* Sa racine est composée de deux navets assez courts, tres ameres, blanches en dedans & charnuës, mais brunes en dehors, & garnies de quantité de fibres. Sa tige monte à la hauteur d'environ deux pieds, accompagné d'un bout à l'autre de quantité de feüilles de la figure & grandeur à peu prés de celles du pied d'aloüete. Les fleurs naissent au bout des tiges en maniere d'épy. Elles sont jaunâtres, & ressemblent à une tête couverte d'un casque; les graines sont noiratres, ridées, & naissent dans des gaines ou cornets membranez, ramassez cinq ou six ensemble.

La racine de cette plante est un bon contrepoison. Les Païsans qui sont dans les Alpes & dans les Pirenées où cette plante se trouve, s'en servent avec succés pour les morsures des chiens enragez, & pour la colique. On croit que c'est un remede souverain pour ceux qui ont mangé de l'herbe nommée Thora.

Thora. Le Thora est une sorte de plante qui ne vient que dans les hautes Montagnes. Cet Auteur l'appelle *Aconithum pardalienches, seu Thora major.* Elle a la racine grumelée comme celle du Renoncule de Constantinople. Ses feüilles sont assez rondes, fermes, dentelées au tour, & soûtenuës par des queuës assez deliées. Les tiges n'ont que sept ou huit pouces de hauteur, branchuës vers le haut, & garnies de quelques fleurs jaunes composées de quatre feüilles, parmy lesquelles se forme un petit bouton semblable à ceux des renoncules, & la fleur étant passée produit quelques semences plattes & semblable à celle des renoncules des prez.

On se sert du suc de cette herbe pour empoisonner les fleches dont on tuë les loups, les renards, & bêtes semblables. Ces deux racines sont peu usitées dans nos boutiques, tant parce qu'elles sont peu connuës que parce qu'elles n'ont pas grande demande, c'est pourquoy il n'en faut pas faire grande provision.

Les figures de l'Antorax & du Thora, se trouveront à l'Estampe du Doronic Romain, où je renuoye le Lecteur.



CHAPITRE XXI.

Du Dictame blanc.



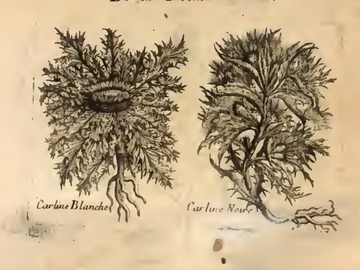
LE Dictame blanc ou la Fraxinelle, est une plante dont les racines sont blanches, plus menuës que le petit doigt, un peu amere, & d'une odeur assez forte. Les tiges sont hautes de deux pieds, rougeâtres, accompagnées de quelques feüilles semblables à celle du frêne, & chargées à la cime en maniere d'épy, de grandes fleurs gris-de-lin, mélangée de purpurin, composées de cinq feüilles assez pointuës, & de quelques filets plus longs & recourbez, au milieu desquelles est placé un pistile qui produit une tête distinguée en cinq graines, dans lesquelles on trouve des semences noires, luisantes, ovales, pointuës par un bout.

On doit choisir cette racine grosse, blanche dessus & dedans, & la moins remplies de petites fibres, & la mieux mondée qu'il se pourra.

Cette plante se trouve dans les Forests de Provence & de Languedoc. Sa racine est alexeraire, & propre pour les morsures des bêtes venimeuses, pour les vers, pour les tranchées, & pour faire uriner. On s'en sert aussi pour les maladies convulsives. Mrs. Zuvelfer, Charas, & la plufpart de Auteurs modernes, substituent la poudre de cette racine à la farine d'orobe pour faire les trochisques de scilles,

CHAPITRE XXII.

De *la Carline blanche*.



LA Carline ou Caroline blanche, & de quelqu'uns Chameleon blanc ou chardonerette, est une plante qui a sa racine de la grosseur du pouce, brune & gersée au dehors & blanche en dedans, longue depuis un pied jusqu'à deux, d'une odeur forte & d'un goût assez agreable. Les feüilles sont disposées en rond & couchées sur terre, d'un vert pâle, ondées & fort découpées, de chaque côté garnie de piquants ou petites épines. La fleur ce trouve parmy ces feüilles attachées à la racine, sans tiges, larges de quatre à cinq pouces, plattes & semblables à un petit bassin, bordée de quelques feüilles étroites & pointuës. Les semences viennent aprés les fleurs, elles sont assez longues & soûtiennent une aigrette blanche.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie & seche, d'un goût doux & d'une odeur aromatique, & prendre garde que ce ne soit d'autres racines que l'on luy substituë bien souvent à sa place, surtout lorsqu'elle est chere.

C'est un des meilleurs remedes que nous ayons contre la peste, c'est pourquoy l'on tient communement qu'elle fût montrée par un Ange à l'Empereur Charlemagne pour guerir les Soldats pestiferez de son Camp, ce qui fut cause qui luy donna son nom.

Dioscoride & Bouhin appellent la Carline blanche, *Carlina à caulos magno flore*.

Carline noire. La Carline noire ou Chameleon noir, est tout à fait semblable à celuy que nous venons de décrire, si ce n'est que cette espece s'éleve en tige, & ses feüilles sont d'un verd plus obscur; il est vray que Mathiole parle d'une autre espece dont les fleurs sont purpurines, mais c'est une plante tres rare & n'est d'aucun usage.

Les vertus de la Carline ordinaire, ſont de combattre le poiſon, d'exciter les ſueurs, de pouſſer par les urines, & d'emporter les obſtructions, auſſi s'en ſert-on dans la peſte, dans l'hydropiſie, dans la paſſion hypocondriaque, & dans des ſemblables maladies. Cette plante ſe trouve dans les Alpes & dans les Pirenés, ainſi que dans le Mont d'Or en Auvergne, & ces deux Carlines y ſont ſi communes que les Payſans mangent les racines & les artichaux, lorſqu'elles ſont encore jeunes & tendres. Quelqu'uns pretendent que les artichaux ou fleurs de ces plantes, s'ouvrent & ſe ferment ſuivant que le temps eſt plus ou moins beau.

La racine de la Carline noire differe de la blanche, en ce qu'elle eſt ordinairement comme à demy ouverte, & moins peſante que la racine de Carline blanche.

CHAPITRE XXIII.

De la grande Valeriane.



LA grande Valeriane que Jean Bauhin appelle ***Valeriana major odorata radice***, eſt une plante dont les racines ſont groſſes comme le pouce, brunes au dehors, ridées comme par anneaux, garnies de fibres ſur les côtez, d'une odeur fort aromatique & fort deſagreable. Elle eſt de la hauteur de trois pieds, creuſes, droites, accompagnée à chaque nœud de deux feüilles oppoſées vis à vis. Les premieres ſont quelquefois entieres, mais les autres ſont fort découpées de chaque côté juſques proche la côte. Les fleurs ſont blanches & ſentent comme le jaſmin; elles naiſſent en bouquets. Au haut des branches ce ſont des petits tuyaux recoupez en cinq petites parties dans le haut, & laiſſent aprés elles des ſemences plattes & longuettes, chargée d'une houpe veluë & blanchatre.

La petite Valeriane a les racines menuës & de bonne odeur. Les feüilles qui naiſſent des jets ſont preſque par ovales, mais pointuës par le bout. Les tiges Petite Valeriane.

n'ont environ qu'un pied & quelques pouces de hauteur, accompagnez à chaque nœud de deux feüilles découpées menu jusqu'à leurs côte. Les fleurs sont purpurines, semblables à celle de la grande Valeriane, mais tres menuë; leur semence est de même. A l'égard du choix de ces deux racines, elles doivent être nouvelles & bien seches, le moins remplies de fibres qu'il sera possible. On se sert de ces racines, sur tout de la grande, contre les poisons & contre la peste, & pour guerir l'athsme, la vieille toux, & l'hydropisie. Quelques Auteurs donnent à ses racines le nom de Phu-pontique.

Phu-pontique.

CHAPITRE XXIV.

Du Mehon.



Meon.

LE *Mehon*, ou *meum*, ou Meu, que les anciens ont surnômé Athamantique, à cause d'une Montagne de Grece nommée Athamanthe, est une racine de la grosseur du petit doigt, noiratre en dehors, blanchatre en dedans, longue, accompagnées de quelques racines plus menuës, acre, un peu amere, & d'une odeur assez atomatique. Les feüilles sont semblables à celles du fenoüil, mais plus petites, plus découpées & beaucoup plus menuës. Les tiges ont un pied de hauteur, chargées de quelques ombelles de fleurs blanches, composées de cinq petites feüilles, aprés lesquelles naissent deux semences brunes, plus grosses que celle du fenoüil, & & plus canelées; c'est ce qui a donné sujet à plusieurs de croire que le Mehon étoit une espece de fenoüil ou d'aneth, & de l'appeller aneth ou fenoüil tortu. Le Mehon est une racine fort alexiraire, c'est pourquoy elle a été mises fort à propos dans la Theriaque; elle est aussi sudorifique & divritique.

Aneth ou Fenoüil tortu.

Tout le Mehon que nous vendons nous est apporté des Montagne d'Auvergne, de la Bourgogne, des Alpes & des Pirenées.

CHAPITRE XXV.

De la Tormentille & Bistorte.



LA Tormentille que l'on employe dans la medecine, que C. Bauhin appelle *Tormentilla silvestris*, est une plante dont la racine est un tubercule gros comme le pouce, brun en dehors ou rougeatre, stiptique & accompagnée de quelques fibres. Les feüilles sont semblabls à celle de la quinte feüilles, lissées, luisantes, soutenuës de six ou sept sur une queuë. Ses tiges sont basses, courtes, branchuës, chargées de quelques fleurs à quatre feüilles jaunes, aprés lesquelles on trouve un bouton où sont entassées quelques semences menuës.

Les meilleurs racines de Tormentille viennent dans des lieux herbus & humides des Alpes & des Pirennées. On employe ces racines dans les confections alexitaires; elles sont sudorifiques & resistent aux poisons; on les ordonne aussi pour la dissenterie.

On doit choisir la Tormentille nouvelle, seche, & des païs chauds, étant meilleur que celle qui croit dans nos jardins.

La Bistorte est une plante dont la racine est grosse comme le pouce, tortuë & roulée sur elle même, ridée par anneaux, brune en dehors, couleur de chair en dedans, accompagnées de fibres cheveluës & d'un goût astringent. Ses feüilles sont assez semblables à celles de la patience sauvage, vert gay en dessus, vert de mer en dessous. La tige est en fleur à la fin de May, garnies de quelques feüilles dans sa longueur, qui sont plus petites que les premieres. Les fleurs sont couleur de chair entassées en épy, mais fort petites & fort touffuës; elle laisse chacune aprés elle une semence à trois coins assez aiguës. Cette espece est nommée par C. Bouhin, *Bistorta major radice magis intorta*. Bistorte.

La Bistorte vient dans les Alpes & dans les Pirenées, dans les Montagnes d'Auvergne & autres. On employe cette racine dans les occasions où il faut resserrer,

comme dans tous les cours de ventre & dans les hernies, elle fortifie encore & resiste aux poisons.

On la doit choisir bien nourrie, nouvelle, brune au dessus & rougeatre au dedans, & des pays chauds.

CHAPITRE XXVI.

Des Aristoloches.



NOus vendons ordinairement de trois sortes d'Aristoloches. Sçavoir, la longue, la ronde & la legere. Il y en a une quatriéme qui est la Clematite ou Sermenteuse; mais comme nous n'en faisons aucun negoce, c'est pour ce sujet que je n'en parleray point.

L'Aristoloche ronde est une plante qui a sa racine tubereuse, charnuë, de differentes grosseurs, y en ayant qui ont jusqu'à trois pouces de diametre; elles sont irregulieres, c'est à dire qu'elles sont ordinairement plus larges par le bas, & comme élevé en côte semblable à une trufe. Cette racine est d'une amertume insupportable, jaunatre en dedans, brune en dehors, d'une odeur qui n'est pas desagreable, & garnies de quelques fibres deliez. Plusieurs tiges sortent de sa partie superieure, elle levent à la hauteur d'un pied, accompagnées alternativement de feüilles assez rondes, attachées sans pedicule & qui embrasse la tige par une basse échancrée en deux oreilles arondies. Les fleurs naissent dans les aisselles de ces feüilles, ce sont des tuyaux jaunatre & rayez le long d'un pouce & demy, croisez en de-là de leurs moitié, & applatis en maniere de langue de bœufs, d'un rouge tres-foncé, & qui approche souvent de la couleur de suye; elles sont sans odeur; les semences sont noires, tres minces & tres plattes, presque triangulaire; & sont renfermées dans des petits fruits menbraneux, verts dans le commencement, bruns dans leur maturité, divisez dans leurs longueurs en six cellules.

L'Aristoloche

L'Aristoloche longue est une racine semblable à un raifort, mais beaucoup plus grosses & plus longues, charnuës, cassantes, brunes en dehors, jaunatre en dedans, fort amere, & accompagnée de quelques fibres. Ses tiges sont plus longues que celle de la ronde, couchées à terre, garnies alternativement de feüilles qui ne sont pas tout à fait si rondes que celle de la precedente, & qui sont soutenuës par une petite queuë. Les fleurs sont à peu prés comme celle de la ronde, mais les fruits sont de la figure d'une petite poire, & renferment aussi dans leurs celules des semences tres aplaties & noires. Aristoloche longue.

L'Aristoloche que Jean Bouhin nomme *Aristolochia Polyrrhizos*. Et Charles Bouhin *Aristolochia Pistolochia dicta*, est la plus petite de toute ses racines, sont composées d'une infinité de fibres jaunatres fort menuës, attachées à la même tête, accompagnée de chevelu, fort ameres, & de fort bonne odeur. Ses tiges sont foibles, minces, couchées à terre, garnies alternativement de feüilles plus petites & plus pâles que celle des autres, de la figure d'un cœur renversé, & soûtenus par des pedicules trés deliées de leurs aisselles, naissent des fleurs semblables à celles de la ronde, plus petite pourtant, jaunatres, mélées de couleur de suye, ses fruits sont aussi plus petits. Et c'est cette Aristoloche que nous vendons sous les noms d'Aristoloche *Tenuis*, ou sous celuy d Aristoloche leger, quoyque mal à propos, puisque le mot Latin *Tenuis*, ne signifie pas leger, mais menu ou delié. Aristoloche Tenuis.

L'Aristoloche Clemarite a les racines fibreuses qui tracent de tous côtez, ameres, & d'une odeur assez agreables. Les tiges sont hautes de deux à trois pieds, droites, fermes, plus fortes que celles des precedentes, accompagnées alternativement de feüilles plus grandes, taillées pour ainsi dire en cœur, renversé d'un vert plus pâle, & soutenuës par des queuës assez longues. Les fleurs naissent en foule dans les aisselles de ces feüilles jaunes, pâles, de même figure que celle des autres especes, mais plus petite. Leurs fruits au contraire est plus gros, ovale & divisé en six cellules, rempli de semences tres plattes, & comme triangulaire; C. Bouhin appelle cette espece *Aristolochia clematitis recta*. Aristoloche Clematite.

Toutes ces especes se trouvent dans les prez & dans les vignes de Provence & de Languedoc, excepté l'Aristoloche *Tenuis*, qui aime les bois, les olivetes, & les colines seches & pierreuses des mêmes païs, aussi est-elle plus aromatique & plus forte.

Messieurs Rondelet & Charas ont raison de preferer l'Aristoloche *Tenuis* à la clematite pour la Theriaque. Toutes les Aristoloches emportent les obstructions & sont purgatives. On s'en sert tous les jours avec succés pour les decoctions, injections, lotions, & potions detersives & vulneraires. On employe sur tout la ronde & la longue, pour modifier les ulceres & dans la gangrene.

Je n'ay pas fait graver la figure de l'Aristoloche Clemarite, en ce que nous n'en faisons aucun negoce, & je n'en aurois pas mis icy la description si ce n'avoit été pour faire connoître la difference qu'il y a avec la *Tenuis*.

A l'égard du choix des Aristoloches, elles doivent être seches & bien nourries, principalement la ronde & la longue, en ce qu'il s'en trouve qui est aride, ridée & seche, qu'il n'y a que la peau; au lieu que la belle Aristoloche doit être pesante, jaune dedans, grise dessus & uni; & la *Tenuis* doit être en belles racines, semblables à lelleborre noir, la mieux nourrie, la plus nouvelle, & la plus seche que faire se pourra. L'Aristoloche *Tenuis* n'a guere d'autres usages que pour la Theriaque.

CHAPITRE XXVII.

De la Pirethre.



LA Pirethre eſt une racine de moyenne longueur, de la groſſeur du petit doigt, griſatre au deſſus, blanchatre en dedans, garnie de quelques petites fibres, d'un goût acre & brûlanre. Elle produit des feuilles petites, vertes, & des fleurs de couleur incarnât ſemblables à nos marguerites.

On choiſira la Pirethre nouvelle, bien nourrie, ſeche, malaiſée à rompre, du goût & de la couleur cy-deſſus.

La Pirethre nous eſt apportée par Marſeille du Royaume de Tunis, où elle croit communement. Elle eſt fort en uſage pour appaiſer les maux de dents, étant tenuë dans la bouche, & elle a pluſieurs autres uſages en medecine. On s'en ſert auſſi pour faire du vinaigre. Le nom de Pirethre luy vient de ſa qualité brulante. Quelqu'uns veulent que Pyrus Roy d'Epire, en ayant le premier découvert les vertus luy a fait donner ſon nom, & d'autres racines ſalivaires, à cauſe qu'elle fait cracher.

Pied d'Alexandre. Il y a encore une autre eſpece de Pirethre que nous appellons pied d'Alexandre, qui eſt une petite racine de la longueur d'un demy pied, d'un gris brun au deſſus, & blanchatre dedans, garnie de quelque peu de fibres, au haut de laquelle eſt une eſpece de barbe comme au *Meum*, d'un goût acre & mordicant, approchant de celuy de la Pirethre; c'eſt pour ce ſujet qu'on la nomme Pirethre ſauvage; & quelqu'uns l'employent & la vendent pour la vraye Pirethre, ce qui ne ſera pas difficile à connoître, en ce qu'elle eſt plus menuë, plus longues, & eſt apportée par botte. Cette plante a ſes feuilles forr petites, d'un vert jaunâtre, & ſes fleurs par ombelles, d'un rouge pâle. Elle nous eſt apportée d'Hollande & autres endroits.

Il la faut choiſir nouvelles, en groſſes racines comme la precedente, & rejetter

celle qui est en filets. On se sert de cette racine comme de l'autre Pirethre pour faire du vinaigre.

CHAPITRE XXVIII.

Du Behen blanc & rouge.



LE Behen blanc est une racine semblable à la Pirethre, grisatre au dessus, & un peu plus blanche par dedans, d'un goût presque incipide ; cependant étant tenu un peu dans la bouche, il y reste une amertume assez desagreable.

Cette racine nous est apportée des mêmes endroits que la suivante, & a ses feuilles presque de la même figure, excepté qu'elles sont accompagnées par le bas de quatre petites feuilles, de même forme & couleur à l'opposite l'un de l'autre, du milieu desquels sort une tige haute garnies de quelques peu de feuilles, & d'une fleur par boutons remplie d'écailles, lesquelles étant épanouïes jettent une petite fleur jaune.

On choisira le Behen en grosses racines, non cariées, difficile à rompre, les plus nouvelles qu'il sera possible & du goût cy-aprés. Il est propre aux mêmes usages que le Behen rouge, & on luy substituë les mêmes racines.

Le Behen rouge est une racine qui nous est apportée, coupée par tronçons comme le Jalap du Mont-Liban, & autres endroits de Syrie, laquelle étant dans terre est de la figure de nos gros naveaux, garnies de fibres, de couleur brune au dessus & rougeatre dedans, d'où sortent des feuilles vertes, longues, & semblables à celle du Limonium ; c'est pourquoy quelqu'uns veulent que ce soit la seconde espece, du milieu de laquelle sort des tiges garnies de fleurs rouges, rangées deux à deux, de la figure d'une petite grenade ou du poivre de la Jamaique.

On les choisira seches, hautes en couleurs, d'un goût astringent, aromatique & nouvelles, étant facile à se carier. Elles sont quelques peu usitées en medecine, mais

le plus souvent ceux qui en ont besoin à cause de leurs rareté, se servent des racines d'Angelique, de Zedoare, de Bourache ou de Bugloze, ce qui ne se doit neanmoins pas faire que dans une extrême necessité. On estime que c'est un cordiaque pour resister aux venins.

CHAPITRE XXIX.

De l'Orcanette.



L'Orcanette est une racine de moyenne grosseur & longueur; d'un rouge foncé au dessus, & blanche au dedans, laquelle produit des feüilles vertes, rudes, semblables à la buglose; c'est pourquoy quelqu'uns l'appellent Buglose sauvage, du milieu desquelles sort une tige droite garnie de petite feüilles, & de fleurs par boutons en forme d'étoile, d'un bleu mourant.

On choisira L'Orcanette nouvelle, souple, neanmoins seche, d'un rouge foncé au dessus, blanche au dedans, avec une petite tête de couleur blüë, & qu'étant frottée tant soit peu moüillée ou à sec, sur l'ongle ou sur la main, fasse un beau vermeil.

Comme la teinture de cette racine ne consiste que dans sa superficie, ceux qui en auront besoin pour donner couleur à leurs cires, graisses ou huiles, preferetont la menuë à la grosse, & si elle est nette ils en feront un tres-beau rouge, pourveu qu'il n'y aye point de l'humidité dans ce qu'ils voudont rougir. Lorcanette croit en Provence, c'est pourquoy nous la tirons de Marseille & de Nismes en Languedoc.

Cette racine est fort usitée en Medecine, & n'a guere d'autre proprieté que celle cy-dessus. Il y a encore l'Orcanette du Levant ou de Constantinople, qui est une racine d'une nature assez surprenante, tant à cause de sa grandeur & grosseur qui se trouve assez souvent de celle du bras, qu'à cause de sa figure qui n'est en apparence qu'un amas de feüilles, longues & larges, tortillées ensemble com-

Orcanette du Levant.

me le rabac à l'andoüille, que par la diverſité de ſes couleurs, dont la principale eſt d'un rouge fort obſcur, qui eſt ſuivie par intervalle d'un rres-beau violer, & au haut de laquelle il y paroît une eſpece de moiſiſſure blanche & bluarre, qui eſt comme ſa fleur; au milieu de ladire racine il s'y rrouve un cœur qui eſt une perite écorce mince, & longues comme la canelle, d'un rres-beau rouge par deſſus, & blanche dedans. Cette Orcanette eſt de rres-peu d'uſage, quoy qu'elle ſoir meilleur que nôrre Orcanette.

CHAPITRE XXX.

De la garance.



Garance.

LA Garance que nous appellons auſſi *Rubia tinctorum*, eſt la racine d'une plante fort connuë, c'eſt de cerre racine donr les Hollandois retirenr un ſi grand profit, par la quantité de Garance qu'ils envoyent en differenrs païs, ſurtour en France.

La Garance nous vient en rrois ſortes de manieres, que nous diſtinguons ſoûs le nom de Garance en branches, de Garance grappe ou robbé, & de Garance non robbé. La Garance en branches, eſt celle qui nous eſt envoyée en racine, telle qu'elle eſt rirée de terre, n'ayanr aurre preparation que d'êrre ſechée. *Garance en branches.* La ſeconde eſt la grappe ou robbé, qui eſt de la Garance en branche dont on a retiré la premiere écorce & le cœur, & par le moyen de certains moulins a été reduit en poudre groſſiere telle que nous la voyons. *Garance grappe.* La troiſiéme eſt la non robbé, c'eſt à dire que c'eſt de la Garance en branche qui a éré mouluë & reduire en poudre. *Garance non-robé.* Ainſi la meilleur Garance eſt la grappe ou robbé, qui pour être de la belle qualité, doir être éranr nouvelle rirée des balles ou ronneaux, d'un rouge pâle, & qui en vieilliſſanr rougir & devienr d'un tres beau rouge. Celle de Zelande eſt eſtimée la meilleur. Les Garance ſervent aux Teinruriers.

CHAPITRE XXXI.

De la Salſepareille.



LA Salſepareille eſt les longs filamens de la racine d'une plante qui rampe ſur les murailles, & le long des arbres, qui a ſes feüilles pointuës, longues & étroites, garnies de nerveures & d'une couleur vertes. Au bas des feüilles naiſſent des petits filamens en forme de mains pour s'attacher aux arbres de même que la Vigne vierge; au ſomnité des branches naiſſent de petites fleurs blanches en forme d'étoile, d'où ſortent des petits fruits rouges d'un goût aigrelet.

Cette plante croit en abondance dans la Nouvelle Eſpagne & au Perou, & même dans les grandes Indes, & aime extremement les lieux humides & marécageux.

Quelques-uns veulent que la Salſepareille ſoit la même plante que celle que nous avons fort communement en France, & que nous appellons *Smilax aſpera major.* Mais quoy qu'il en ſoit, je diray que nous vendons de deux ſortes de Salſepareille; ſçavoir la Salſepareille des Indes, d'Eſpagne, & la groſſe Salſepareille de Marignan. La plus belle & la meilleure de ces deux Salſepareilles eſt celle d'Eſpagne, laquelle pour être de la bonne qualité, doit être en longs filamens, de la groſſeur d'une plume à écrire, griſe au deſſus, & d'un blanc accompagné de deux rayes rougeatre en dedans, facile à fendre en deux, & qu'en la fendant il n'en ſorte point de pouſſiere ny d'éclats vermoulus, & qu'étant boüillis dans l'eau la rende d'une couleur rouge. On doit rejetter celle qui eſt humide, extremement menuë, remplie de fibres, auſſi-bien qu'une certaine Salſepareille d'Hollande, en petites bottes coupées par les deux bouts. Il y en a qui veulent que la Salſepareille rougeatre au deſſus en bottes longues, qui nous vient ordinairement par Marſeille, ne ſoit pas d'une bonne qualité, mais pour mon particulier j'affirmeray n'avoir trouvé aucune difference d'avec la Salſepareille veritable Eſpa-

gne. On doit encore absolument rejetter cette grosse Salsepareille batarde, ou de Marignan, que quelqu'uns appellent mal à propos Salsepareille de Moscovie, étant plus propre à allumer le feu que d'être employée dans la medecine, & qui ressemble plûtôt à du ferment qu'à de la Salsepareille.

L'usage de la Salsepareille est pour faire des prisannes, pour guerir les maladies secrettes, & pour dégraiser ceux qui sont trop chargez de cuisine.

CHAPITRE XXXII.

De la Squine.



Squine.

LA Squine que nous appellons fort communement Esquine, est une racine noueuse, bossuë, rougeatre au dessus & en dedans, qui étant dans terre pousse des tiges rempantes le long des autres arbres, d'où sortent des feüilles grandes, vertes, & faites en forme de cœur, & la tige est toute garnie de petits piquants en maniere d'épines.

La Squine que nous vendons nous est apportée de plusieurs endroits des grandes Indes & de la Chine, tant par la voye d'Hollande, d'Angleterre, que de Marseille, tantôt brutte, c'est à dire comme elle est tirée de terre, mais le plus souvent mondée en partie de sa premiere peau, tant pour luy ôter ces extremitez que pour la rendre plus de vente.

On doit choisir la Squine pesante, resineuse, difficile à couper, mondée de sa premiere peau, d'une couleur rougeatre, & prendre garde qu'elle n'aye été mangée des vers, & que les trous n'en aye été rebouchez avec du bol ou autres terres glaises, comme il n'arrive que trop souvent.

La Squine est fort en usage pour faire des prisannes sudorifiques, & est employée aux mêmes choses que la Salsepareille, c'est ce qui fait qu'elles ne vont guere l'un sans l'autre.

Il croit aux Isles Antilles une grosse racine que quelqu'uns ont voulu dire être

la veritable Squine ; mais comme cela ne ſe peut confirmer, je renvoye le Lecteur au Livre du R. P. du Tertre, qui en a fait une belle & ample deſcription ; & comme cette relation ne regarde aucunement nôtre negoce, c'eſt le ſujet pourquoy je n'ay pas jugé à propos de la rapporter icy.

CHAPITRE XXXIII.

*De l'*Azarum.



L'*Azarum*, que l'on appelle vulgairement Cabaret ou Nard Sauvage, eſt une racine qui ſe trouve fort communement en pluſieurs endroits du Levant, dans le Canada, & même en France, ſur tout de vers Lyon, d'où nous vient preſque tout celuy que nous vendons.

Cette racine étant dans terre pouſſe des tiges, à la ſomnité deſquelles il y nait des feüilles vertes, épaiſſes, & faites en cœur, & des fleurs par boutons comme la roſe d'une couleur rougeatre.

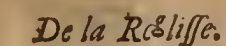
On doit choiſir l'*Azarum*, veritable Levant s'il eſt poſſible, en belles racines, non fibreuſes ny briſée, mais d'une couleur griſe deſſus, & en dedans d'une odeur penetrante, d'un goût acre accompagné d'un peu d'amertume. On prendra garde que ce ne ſoit des racines d'*Azarina*, que l'on nous apporte le plus ſouvent de la Bourgogne ; ce qui ſera facile à connoître, en ce que l'*Azarum* eſt en petites racines griſes de la groſſeur d'une petite plume à écrire ; & l'*Azarina* eſt en petites racines noirâtres ſeches, arides, & ſi remplies de filamens, que l'on ne ſçait ce que c'eſt, parce qu'on a de la peine à diſtinguer les veritables racines d'avec les filamens.

L'*Azarum* eſt quelque peu uſité dans la medecine, mais ſon plus grand uſage eſt pour faire prendre en poudre aux chevaux qui ont le farcin dans du ſon moüillé, depuis une once juſqu'à deux ; & cette racine eſt ſi convenable pour guerir cette maladie, qu'il s'en conſomme preſentement une groſſe quantité.

Il

-Il est à remarquer que l'*Azarum*, est une plante dont la racine est presque à ras de terre, c'est à dire qu'elle n'entre pas avant, & il se trouve de ces racines sous lesquelles il y a au dessous, environ un pied dans terre, une maniere de trufes rondes, d'une couleur jaunâtre au dessus & blanche dedans, lesquelles si on les presse il en sort un lait qui est caustic comme le feu. J'ay été bien aise d'avertir le public de cet article, ne sçachant pas que personne en ait jamais eu aucune connoissance n'y en ait jamais écrit.

CHAPITRE XXXIV.



De la Reglisse.



LA Reglisse que les Latins appellent *Glicyrrhiza, Liquiritia, Radix dulcis*, est une plante qui a ses feüilles gluantes, vertes, luisantes, & à demy ronde ; & ses fleurs sont semblables aux Hyacintes de couleur purpurine ; d'où sort des gousses qui forment ensemble une boulle ronde où est contenu la semence.

La Reglisse que nous voyons à Paris nous est apportée par balles de divers endroits d'Espagne ; mais principalement du côté de Bayonne & de Saragosse ; Capitale de l'Arragon, où cette plante croit en tres-grande quantité.

On choisira la Reglisse nouvelle, unie, de la grosseur du gros doigt ; rougeatre au dessus, & d'un jaune doré en dedans, facile à couper, d'un goût doux & agreable, telle qu'est celle de Saragosse, qui est la meilleure. Ainsi elle doit être preferée à celle de Bayonne, qui est ordinairement grise par dessus, menuë, terruse & de fort peu de garde. On doit être soigneux de la conserver, de peur qu'elle ne se gâte ; car si-tôt que cette marchandise a souffert, il arrive comme à la gangrene, parce que aussi-tôt qu'un morceau a commencé à se gâter par les deux boûts, le reste ne manque pas en peu de temps de se corrompre ; celà arrive principalement lorsqu'elle est venuë par la pluye ou par la gélée, ou pour avoir sejourné à la cave.

A l'égard de la Reglisse seiche, on la doit choisir jaune & bien seche, & pren- Reglisse seché.

dre garde que ce ne soit des rebuts de bâles, qui est ordinairement noire, étouffée, & de nulle valeur.

A l'égard de ceux qui voudiont faire negoce de Reglisse, je les avertis de ne s'en point mêler qu'il ne sçache ce que c'est car il n'y a pas de marchandise plus sujette, & où il faille plus de science, tant pour la conserver, que pour y pouvoir faire quelque profit, & les circonstances sont si longues qu'il faudroit un cayer de papier pour les pouvoir toutes expliquer.

La Reglisse seche & jaune peut être employée au lieu de la verte, & même elle doit être preferée, en ce qu'elle est moins amere, qu'elle foisonne plus, & est d'une meilleur qualité.

L'usage de la Reglisse est trop connu pour m'y arrêter.

La Reglisse seche en poudre, prise avec partie égale de fleur de soufre, depuis deux onces jusqu'à quatre, suivant la grandeur du cheval, deux fois le jour pendant huit jours dans du son fraisé, est un bon remede pour empêcher qu'il ne devienne pousliss, lorsque l'on commence à s'en appercevoir, & cela empêche que la pousse ne paroisse pour quelques jours; à quoy ceux qui achettent des chevaux doivent prendre garde. Pendant l'usage de ce remede on ne doit fatiguer & donner le moins de foin au cheval qu'il se pourra.

CHAPITRE XXXV.

Du Suc de Reglisse noir.

On tire de la Reglisse par le moyen de l'eau chaude, une teinture jaune, qui aprés avoir été évaporée sur le feu & reduite en consistance solide, devient noire, & c'est ce que nous appellons suc ou jus de Reglisse noir, que nous faisons venir d'Hollande, d'Espagne & de Marseille, en pain de differentes grosseurs, qui sont le plus souvent de quatre onces, ou d'une demi livre. Ce suc de reglisse pour être de la bonne qualité, il doit être noir dessus, & d'un noir luisant en dedans, facile à casser, d'un goût assez agreable, & rejetter celuy qui est molace, rougeatre, & qui étant cassé paroît graveleux, & qui a un goût de brûlé. Ce suc de Reglisse est fort en usage pour guerir ceux qui sont attaquez du rhume, ou pour les poulmoniques, étant mâché comme le tabac, ou pris dans quelque liqueur convenable. Nous vendons encore quantité d'autres sucs de Reglisse, comme sont ceux de Blois, le blanc & le jaune, celuy de Rheims ou de Paris, qui sont en pastille platte, ou plyé en rond comme de la bougie de la grandeur d'une piece de quinze sols. Le suc de Reglisse blanc fait à Paris, est une composition de Reglisse seiche, de sucre, d'amidon, & d'iris en poudre; mais comme tous ces pretendus sucs de Reglisse ne sont proprement que des amusettes, les uns pour n'être que de la gomme, & les autres du sucre; c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien, & ce qui fera que l'on ne doit s'attacher uniquement qu'au suc de Reglisse noir, comme étant de la meilleure qualité, surtout quand il est de la maniere que je l'ay marqué.

Suc de Reglisse de Blois.

Suc de Reglisse blanc

Nous vendons outre toutes les racines que j'ay cy-devant décrites, plusieurs racines qui croissent dans nos jardins, ou autour de Paris, comme *Lenula Campana*, la Pivoine mâle & femelle, l'*Arum major & minor*, ou grande & petite Serpentaire, le Perazites, le Cyclamen ou pain de pourceau, le Gramen ou Chiendant, le Polipode, & quantité d'autres que nous tenons par quelque hazard, pour n'être pas sujet à avoir affaire à des Herboristes, & pour en avoir en tout temps. Il y en a quantité d'autres que nous ne vendons point pour être trop rare, comme sont les racines de *Membroni Cini*, de *Chiai Cathai*, dont les Chinois font fort amateurs, & qu'ils l'estiment dix fois plus que la Rubarbe. Le *Sandera* du Perou, qui est une racine rougeatre, dont les Indiens se servent pour mettre dans

le Chocolat, le ging-ging de Tarrane ou de la Chine dont les Chinois font un breuvage. La racine de *N fi* qui est une racine blanche à peu prés semblable au Behen blanc, & que les Hollandois vendent presque au poids de l'or ; la racine de Palay de Canada, le Saljunca de Naples ; enfin de plusieurs autres sortes de racines que nous pourrions vendre, si nous en pouvions avoir qui ne seroient pas d'une petite utilité.

CHAPITRE XXXV.

De l'Acorus Verus.



L'*Acorus Verus*, ou Acore vray, que nous appellons mal à propos *Calamus aromaticus*, est un roseau ou racine noveuse, rougeatre au dessus & blanche dedans, garnie de longs filamens, d'une substance legere, ainsi facile à se vermoudre ; il sort de cette racine des feüilles vertes, longues & étroites, & des fruits d'environ trois pouces de long, de la grosseur & figure du poivre long.

On choisira l'Acorus nouveau, bien nourri, mondé de ses filamens, difficile à rompre, d'un goût acre, accompagné d'une amertume assez agreable, d'une odeur suave & fort aromatique, c'est pourquoy il est beaucoup plus connu soûs le nom de *Calamus aromaticus*, quoyque mal à propos, que soûs celuy d'*Acorus*. Calamus aromaticus.

Cette racine qui est pour l'ordinaire de la grosseur du petit doigt, & d'environ demy pied de long, nous est apportée de plusieurs endroits de Pologne, de la Tartarie & même de l'Isle de Java où elle est appellée *Diringo*. Diringo.

L'*Acorus* est quelque peu usité en medecine, & est un des ingrediens de la Theriaque, où il n'a besoin d'autre preparation que d'être bien choisi & netroyé de la terre, & autres corps étrangers qui peuvent s'y rencontrer, mais son plus grand usage est pour les Parfumeurs.

CHAPITRE XXXVII.

Du Calamus Verus.



LE *Calamus verus* ou plûtôt *amarus*, eſt un roſeau de la groſſeur d'une plume, de deux à trois pieds de haut, compartie par nœuds, d'où ſortent des feüilles vertes & des petites ombelles chargées de fleurs jaunes.

Ce petit roſeau croit en pluſieurs endroits du Levant, d'où il eſt apporté à Marſeille, quelquefois dans ſon entier, mais ordinairement par bottes d'environ un demy pied de long.

On le choiſira gros, nouveau, mondé de ſa petite racine & de ſes branches & en bottes, prenant garde qu'elles ne ſoient point trop fourrées de racines & menu branchages. Il doit être d'un gris rougeatre au deſſus & blanchatre dedans, garnie d'une mouelle blanche; car quand il eſt ſurannė, cette moüelle devient jaune qui ſe reduit en poudre comme ſi les vers l'avoient mangée; il faut encore qu'il ſe rompe par éclats, & qu'en le mettant dans la bouche il ſoit d'une amertume inſupportable.

Son principal uſage eſt pour la Theriaque, où il n'a beſoin d'autre preparation que d'être choiſi comme cy-deſſus.

CHAPITRE XXXVIII.

Des Cannes à Sucre.



LEs Cannes à Sucre ou Cannamelles, sont des roseaux qui croissent en abondance dans plusieurs endroits des grandes Indes au Bresil, & dans les Isles Antilles.

Ces Cannes ou Roseaux étant dans terre, poussent de chaque nœud une autre Canne haute de cinq à six pieds, qui est garnie de feüilles vertes, longues, étroites & tranchantes. A la moitié de la hauteur de chaque Canne sort une espece de fleches qui se termine en pointe, au haut de laquelle il y a une maniere de fleur de couleur argentée en forme de panache.

Les Ameriquains ayant bien labouré leurs terres, ils y font des Sillons ou Ricoles, de même que l'on fait icy aux terres labourées d'environ d'un demy pied de profondeur, dans lesquelles ils y mettent une canne de trois pieds ou environ, & la font chevaucher d'un pied par chaque bout par deux autres cannes, & continuë ainsi jusqu'à ce que la terre qu'ils ont preparée soit remplie. Au bout de six à sept mois, qui est le temps qu'elles commencent à pousser leurs flêches, on a soin de les couper pour retirer le sucre, ainsi qu'il se verra cy-aprés.

Ces especes de fleches sont fort usitées par les Sauvages pour se faire des Arcs.

CHAPITRE XXXIX.

Comme l'on tire le Sucre des Cannes.



Les Americains ayant coupé leurs cannes au dessus du premier nœud, ils en ôtent les feüilles & en font des botres qu'ils portent au moulin, lequel est composé de trois rouleaux égaux en grosseur, & également revetus de lames de fer au lieu ou passent les cannes. Celuy du milieu est beaucoup plus élevé, afin que les deux arbres qui le tiennent pat le haut, & ausquels les bœufs sont attelez, puissent tourner sans être empêchez pat la machine. Le gtand rouleau du milieu est environné d'un herisson dont les dents s'emboitent dans des hoches ou arests faits à ce sujet, dans les deux auttes qui sont tous proches, & les faisant tourner, ils serrent, écrasent, & font passer les Cannes de l'autre côté, lesquelles demeutent toutes seches & épuisées de leurs suc. (Si pat hazatd l'Ameriquain ou le François qui met les Cannes au moulin, se laissoit serret les doigts, il luy faudroit aussi-tôt couper le bras, sinon son corps seroit plûtôt écrasé qu'il n'y auroit songé, c'est ce qui fait que d'abord qu'un homme a les doigt pris, un autte luy coupe le bras avec un coutelas, & setvent aprés être guetis à faire des messages.) Ce suc tombe dans un vaisseau qui est dessous le moulin, & étant ainsi tiré, coule pat un petit canal dans la premiete chaudiere, qui tient environ deux muids, où il est échaufé à petit feu & prest à boüillir, afin de luy faire

pousser la plus grosse écume. De cette écume les Ameriquains s'en servent pour en nourrir leurs bestiaux, ce suc bien écumé est mis dans une seconde chaudiere où l'on le fait boüillir, en jettant de temps en temps de l'eau de chaux dans laquelle on a foüetté des œufs, ayant été bien purifié on passe ce sucre par des draps faits en forme de chausses d'ypocras, & aprés avoir été ainsi coulé on le met dans une troisiéme chaudiere, qui est ordinairement de bronze ou de métail où il est, en l'écumant toûjours cuit à la plume, & aprés on le verse dans une quatriéme chaudiere, & quand il est à demy refroidy on enleve le grain, c'est à dire qu'avec une écumoire ou spatule de bois, on regarde si le sucre commence à se grener, ce qui se fait en passant l'écumoire dessous le sucre de la droite à la gauche. Ce sucre étant de la qualité requise & encore chaud, est jetté dans des moules dont le trou d'en bas est bouché; au bout de vingt-quatre heures, qui est ordinairement le temps que le sucre a pris corps, les negres portent ces moules dans leurs casses ou maisons, & aprés avoir débouché les trous & percé le sucre, ils placent ces moules sur des petits pots que nous appellons jarrons, afin d'en recevoir le sirop qui en découle. Lorsque le sirop est écoulé ils retirent le sucre des moules, & ensuite le coupent avec un couteau; & ce sucre ainsi coupé est ce que nous appellons Moscovade grise, ou Sucre des Isles non atteré, laquelle pour être de la bonne qualité, il faut qu'elle soit d'un gris blancharte, seche, la moins grasse, & qui sente le moins le brûlé qu'il sera possible. Cette Moscovade est la basse & la matiere dequoy on fait toutes les differentes sortes de sucres que nous vendons. Moscovade grise.

Cette Moscovade a fort peu d'usage, quoyque ce soit une assez bonne marchandise, pour faire des Sirops ou confitures rouges.

CHAPITRE XL.

De la Cassonade.

LA Cassonnade ou Sucre des Isles atteré, est de la Moscovade grise fonduë, & aprés avoir été bien clarifiée & passée par des draps, & cuite à la plume, est mise dans des moules, & preparée de la maniere dont j'ay cy-devant parlé; aprés que le sirop est égoûté on met sur le sucre l'épaisseur d'un pouce de terre glaise detrempée dans de l'eau, afin que l'eau qui est dans la terre passe au travers du sucre, & entraine avec elle ce qui pourroit y être resté de Sucre gras & vilain. Lorsqu'il n'en découle plus rien, & que la terre de dessus est seche, on retire le sucre des moules, ensuite on coupe les pains en trois, c'est à dire on met les bas de pain d'un côté, le milieu d'un autre, & le bout d'un autre; ou pour mieux dire, les Ameriquains font d'un pain de sucre trois sortes de Cassonades, c'est ce qui fait que dans les parties de Cassonades, il s'y en trouve ordinairement de trois sortes, que l'on distingue par cassonades de bas de pain, du milieu & de la tête, qui est la plus commune. Lorsque ces sucres sont coupez & divisez en trois, les Ameriquains les étendent sur de grandes toiles pour les faire secher à l'air, & aprés avoir été seché est enfermé dans de grandes caisses de la maniere qu'elle nous vient. La plus belle Cassonade vient du Bresil, laquelle doit être extremement blanche, seche & grenuë, d'un goût & d'odeur de violette. Celle d'aprés est la Cayenne, sur tout celle qui a été faite des bas de pain, & qui est blanche & seche. Cassonade du Bresil.

La Cassonade est fort en usage par les Confiseurs, surtout celle de Bresil, tant à cause qu'elle est moins sujette à se candir, que parce que les confitures en sont plus belles & plus de garde. Quelques-uns veulent que l'on a donné à ce sucre en poudre le nom de Cassonade ou Castonnade, à cause qu'il vient dans des caisses que les Allemands appellent Kast, ce qui ne doit neanmoins pas être general, puisqu'il en vient autant dans des banques que dans des caisses.

CHAPITRE XLI.

Du Sucre de sept livres.

LE Sucre, mal à propos appellé de sept livres, puisqu'il en peze ordinairement jusqu'à douze, est de la Moscovade grise, clarifiée & mise en pain de la maniere que j'ay cy-devant dit, & aprés l'avoir laissé à l'étuve pendant quelques jours pour luy donner corps, on l'enveloppe de papier gris ou bleu comme nous le voyons. Nous distinguons le Sucre de sept livres, aussi-bien que tous les autres Sucres, à la reserve du royal: Sçavoir en Sucre blanc, reslé & tâché. Le blanc est le plus beau; le reslé est celuy qui suit; le troisiéme est le taché qui est le plus commun, & est ainsi appellé à cause qu'il a ordinairement des taches de couleur de Chipre au haut des pains; plus le sucre est blanc, bien étuvé, d'un grain serré, sec & sonant, plus il est estimé.

Le Sucre de 7 liv. est celui dont on se sert ordinairement dans les maisons bourgeoises, tant parce qu'il coûte moins que parce que l'on pretend être d'un meilleur usage. Du sucre de sept livres, par le moyen de la fonte, du rafinement & des petits moules, on en fait les petits sucres que nous distinguons par sucre de deux, de trois, de quatre & de six livres, & par blanc reslé & taché. Plus ces sucres sont en petits moules, c'est à dire en petits pains, & plus ils sont blancs & plus ils sont chers. A l'égard de leurs choix ils doivent aussi être bien étuvez d'un grain fin, serré & brillant, & qu'en le frappant du doigt sonne presque comme du verre. L'usage de ces petits sucres est pour faire des Sirops ou Confitures blanche, comme abricots & autres, ou pour faire des presens.

Sucre en petits pains.

CHAPITRE XLII.

Du Sucre royal.

LE Sucre surnommé Royal à cause de sa grande blancheur, est du petit Sucre blanc, ou de la Cassonade du Bresil, fonduë & mise en pain comme les precedents.

Le Sucre royal doit être extremement blanc & égal par tout, c'est à dire aussi beau au haut comme au bas, d'un grain fin, serré, brillant & ferme, neanmoins facile à casser, qui est la marque generale des sucres, qui ont été bien étuvez & qui sont d'une bonne qualité. Nous vendons encore du Sucre que nous appellons demy royal, qui est du sucre en petit pain extremement blanc, enveloppé de papier violet, qui vient d'Hollande.

Demy royal.

Les Hollandois nous envoyoient autrefois des Sucres du poids de dix-huit à vingt-

vingt livres, enveloppé au lieu de papier de feüilles de palmier, & à cause de cette enveloppe étoit appellé Sucre de palme, & c'étoit un sucre blanc, gras, & d'une tres bonne qualité, & d'un goût de violette. Nous avions encore les Sucres de Maderes, mais depuis que nous avons les Illes nous n'en voyons presque plus. Je ne m'arreteray pas à vouloir parler du sucre des anciens qu'ils étoient appellé Tabaxir ou Sucre de Menbu, & des Sucres surnommé Alhasur & Alkaser, tant parce qu'ils ne viennent pas jusqu'à nous, que parce que quantité de vieux Auteurs en traitent. Sucre de Palme. Sucre de Madere.

Je diray seulement que nous avons de plusieurs sortes de sucres, qui ne different que suivant leurs rafinemens, ou suivant les lieux où ils ont été rafinés, comme par exemple les plus beaux Sucres d'aujourd'huy, sont ceux de Diepe & d'Orleans, qui est le contraire du passé, en ce que celuy de Roüen passoit pour le mieux rafiné & pour le plus beau.

CHAPITRE XLIII.

De la Chipre ou Sucre rouge.

LA Chypre ou Sucre rouge, est une espece de Mascovade que l'on forme en Castonade, laquelle est faite des Sirops des Sucres de sept livres, de la même maniere que l'on fait les autres Sucres. Cette Chypre doit étre d'un gris rougeatre, la plus seche & qui ne sente guere le brûlé, en ce qu'il s'en rencontre qui est si humide & qui sent tellement le brûlé, qu'il est comme impossible de pouvoir s'en servir.

L'usage de celle de Chypre étoit autrefois fort grande, en ce que l'on s'en servoit pour mettre dans les clisteres au lieu de cristal mineral; mais presentement plusieurs Apoticaires en usent fort mal à propos pour faire leurs sirops, tant pour en faire meilleur marché que parce qu'ils croyent que cette Chypre est la matiere dont on fait le Sucre, ainsi que plusieurs Auteurs l'ont écrit. Ce qui est bien éloigné de la raison, puisque ce n'est que le Sucre qui ne peut se blanchir & se former en pain. Ainsi les Apoticaires & autres, doivent être averti de ne plus se servir de cette Chipre, étant incapable d'entrer dans le corps humain, tant par son mauvais goût que parce que leurs compositions en sont toûjours fort vilaines, quelques soins qu'ils y puissent apporter; & s'ils veulent épargner leur bourse, ils pourront se servir de la Moscovade grise, & pourront affirmer qu'ils seront faits de la matiere dont on fait le sucre, & ceux qui sçauront bien purifier cette Moscovade, feront d'aussi beaux Sirops rouges, que s'ils s'étoient servi de sucre commun ou de sept livres. Les faiseurs d'Oublies ou de petits métiers, employent beaucoup de sucre rouge.

Les Sirops de la Chipre que nous appellons Doucette, ou Mallasses, ou Sirops de Sucre, doivent être encore plus rejetté, en ce que ce n'est que le Sirop gras de la Chipre, qui ne peut prendre aucun corps, & ne doit être employé dans aucun usage surtout de la medecine, ce que bien de personnes n'observent pas en faisant des sirops ou electuaires, & il ne faut pas s'étonner si nous voyons tant de faiseurs de compositions, & les donner à si vil prix. Outre ces usages nous envoyons quantité de ces Mallasses en Hollande, de laquelle ils se servent pour graisser le Tabac, & pour vendre aux pauvres gens qui s'en servent au lieu de sucre. Quelques personnes m'ont assuré que l'on pouvoit faire de Doucette ou Melasses, ou Sirops de Sucre.

l'eau de vie avec cette doucette, ce que je n'ay pas experimenté, mais pour avec de la Moſcovade on en fait de tres bonne, & qui enyvre comme celle qui pourroit être faite de vin.

CHAPITRE XLIV.

Du ſucre Candi blanc.

LE Sucre Candi blanc eſt de la Caſſonade blanche du Breſil, & du Sucre blanc fondu enſemble, & cuit à la grande perle, & enſuite mis dans des poëlons de cuivre, auec des petits bâtons pour y faire attacher le Sucre, en ſe candiſant pendant quinze jours qu'il demeure à l'étuve; mais ce qu'il y a de plus ſujet, c'eſt qu'il faut que le feu de l'étuve ſoit toûjours égal durant les quinze jours qu'il y reſte. On le retire enſuite de l'étuve pour le faire égouter & ſecher. On le met dans des boettes pour le beſoin.

On doit choiſir ce Sucre blanc, ſec, clair & tranſparant. Le plus beau Candy que nous ayons vient d'Hollande, c'eſt pourquoy il eſt toûjours de quatre à cinq ſols par livre plus cher que celuy de Tours, Orleans, Paris & autres endroits.

On eſtime ce ſucre fort convenable pour humecter la poitrine, & pour guerir le rhuſme.

CHAPITRE XLV.

Du Sucre Candi roux.

LE Candy roux ſe fait de la même maniere que le blanc, à la reſerve qu'il ſe fait avec des Moſcovades brunes, & qu'il le faut faire cuire à la feüille ou plume, & le mettre dans des pots de terre, en ce que la terre attache plus que le cuivre.

Ce Sucre eſt uſité aux mêmes maladies que le precedent. Le plus ſec, le plus roux & le veritable Hollande, eſt le meilleur.

CHAPITRE XLVI.

De l'Alphoenix ou ſucre tort, ou Epenides.

Sucre d'orge blanc.

L'Alphœnix à qui quelques-uns ont donné le ſurnom de Sucre d'orge blanc, eſt du ſucre cuit à caſſer, & jetté ſur un marbre graiſſé tant ſoit peu d'huile d'amendes douces, & enſuite manié comme de la pâte, & par le moyen d'un cloud ou d'un crochet, on le met de telle figure que l'on veut, & pour s'empêcher de ſe brûler les mains on ſe les frotte d'amidon. Ce Sucre d'orge blanc ou Epenides, eſt eſtimé propre pour guerir le rhume. Il y en a qui pour faire meilleur marché de ce Sucre, lors qu'il eſt tout en ſirop, ils y mêlent autant d'amidon qu'il y en peut entrer pour le reduire en pâte, & en former des Epenides qu'ils

font secher. Ces sortes de Penides seront fort facile à connoître, en ce qu'étant mis dans la bouche elles sont pateuses comme de la colle.

Il y a encore un autre Sucre à casser, que l'on appelle mal à propos Sucre d'orge, puisque ce n'est que de la cassonnade fonduë dans l'eau clarifiée & cuite à casser, & ensuite jetté sur une pierre graissée de tant soit peu d'huile d'amandes douces, & formé aprés en petits bâtons de la maniere que nous le voyons. Cette maniere de sucre est fort difficile à faire, tant pour le faire cuire que pour le mettre en bâtons tortillé, en ce qu'il faut être juste à la cuisson, & être subtil à le mettre en petits bâtons, en prenant garde qu'il ne s'engraisse. Sucre d'orge.

Ce Sucre d'Orge doit être d'une belle couleur d'ambre, sec, nouveau fait, n'adherant nullement aux dents. Quelques Confiseurs pour luy donner une plus belle couleur, le colorent avec le safran.

On pretend que ce Sucre cuit soit fort propre pour guerir le rhume, on pretend aussi que l'on luy a donné le nom de Sucre d'orge, non pas à cause qu'il y a de l'orge dedans, ou qu'il est fait avec une decoction d'orge, mais parce qu'il est d'une couleur jaune comme de l'orge.

CHAPITRE XLVII.

Du Sucre rosat.

LE Sucre Rosat est du Sucre blanc, clarifié & cuit en consistance de tablette dans de l'eau rose, & lorsqu'il est cuit on en forme des tablettes de telles grandeurs que l'on souhaite, ou bien on le fait en petites grenailles, en le remuant jusqu'à ce qu'il soit sec & refroidi.

Le Sucre Rosat n'est qu'un Sucre empreint de la qualité & de l'odeur de l'eau rose, c'est pourquoy il est ordonné avec heureux succez à ceux qui prennent de petit lait.

On choisira le Sucre Rosat en tablettes, sec, bien travaillé, difficile à casser, d'un goût & d'une odeur de rose, le plus blanc & le plus nouveau fait qui se pourra; & celuy en poudre aussi en grenailles blanches & seches, & de l'odeur & du goût cy-dessus.

CHAPITRE XLVIII.

Des Pastilles de Portugal.

LEs Pastilles à manger, dont les meilleurs viennent de Portugal, ne sont que de tres-beau sucre en poudre & de l'ambre gris, lesquelles avec des muscilages de gomme adragant, on fait une pâte que l'on met ensuite par petites tablettes telles que nous les recevons.

On les doit choisir veritables Portugal, ou du moins qu'elles ne soient pas mélangées d'amidon, ce qui se pourra connoître à leurs goût pâteux & peu sucré. Les Pastilles servent à ôter le mauvais goût de la bouche & à manger par delicatesse.

CHAPITRE XLIX.

Des Dragée.

IL y a tant de sortes de Dragées, & on déguise le Sucre de tant de manieres, qu'il faudroit un livre entier pour les décrire; mais comme je ne pretend parler en ce Chapitre que des choses couvertes du Sucre, je diray que les plus petites sont celles que nous appellons Nompareilles, qui est du Sucre ou de l'Iris en poudre & couvert de Sucre, desquels on se sert pour mettre sur quantité de patisserie, & sur le pain d'épices de Rheims.

Nompareille.

Anis reine. Le deuxiéme l'Anis reine, qui n'est que de l'anis couvert, & dont on se sert pour appaiser les vents.

Petit Verdun. Le troisiéme est le petit Verdun, qui ne differe de l'anis à la Reine qu'en ce qu'il est plus couvert, & que l'on luy donne de l'odeur avec tant soit peu de civette.

A l'égard de tous les autres qui portent le nom d'anis couverts, ne sont autres choses que du fenoüil chargé de sucre, & sont distingué par chifres & par Numero, comme par exemple : Au N°. 1. A la demy once il y en doit avoir 120. N°. 2.—88. N°. 3.—64. N°. 4.—44. N°. 5.—34. N°. 6.—30. N°. 7.—24. N°. 8.—18. N°. 9.—15. N°. 10.—11. N°. 11.—7. N°. 12.—4. Ces quatre derniers sont les gros Verdun.

Gros Verdun.

On met aussi en Dragée de l'épine vinette, des framboises, des semences de melon, la canelle coupée, qu'on appelle canella de Milan, de l'écorce d'orange, qui est ce que nous appellons Orangeât. Le meilleur vient de Lyon, les Pistaches, les Pignons & Amendes. Celles dont la pelure est ôtée sont appellée amendes pelées, & les autres qui ont leurs pelures, amendes lisses, & celles qui sont une fois plus grosses, & qui sont rougeatre dedans, amendes d'Espagne, les avelines, & ainsi du teste.

Differentes sortes de Dragée.

A l'égard du choix des Dragée elles doivent être nouvelles, fidelement faites, en ce qu'il y en a qui pour faire meilleur marché y employent beaucoup de Sucre royal des Confiseurs, ou pour mieux s'expliquer de l'amidon ; ainsi on ne doit pas s'étonner s'il y a tant de méchantes Dragée, & qu'il y en a tant de differends prix. Elles doivent être dures, seches, & aussi blanches dedans que dessus; & que les amendes pistaches ou autres fruits, soient nouveaux; car les Dragée ont beau être bien travaillées & faites de bonnes étoffes, si les fruits ou amendes qui sont dedans sont vieilles ou rances, jamais les Dragée ne vaudront rien; on doit aussi les conserver dans des lieux secs, en ce que lorsqu'elles sont dans des lieux humides, elles se piquent & deviennent hors de vente.

Outre toutes ces differentes sortes d'ouvrages de Sucre dont je viens de parler, il est permis aux Marchands Epiciers, comme étant Confiseurs de vendre toutes sortes de confitures seches & liquides, & de les travailler eux-mêmes, ou de les faire venir des lieux où on les fait, comme de Madere, l'écorce de citron de Tours, l'écorce d'orange, les noix de Roüen, le Cotignat d'Orleans & autres lieux, & de les vendre en gros & en détail, & en qualité de Confiseurs. Ils leurs est encore permis de vendre toutes sortes de conserves seches & liquides, & aussi toutes sortes de sirops simples de fleurs & de fruits, comme pourroit être les sirops de pommes, de cerise, de noix, de coing, d'épine vinette, que les Apoticaires appellent ordinairement du mot Latin *Berberis*, ou du mot Grec *Oxiacantha*, de

Groſſeille qu'ils appellent ſirop de Ribes, de Grenade, de verjus, de citron ou limon, d'orange, ainſi des autres fruits. Et des fleurs les ſirops de rozes pâles & rouges, que les Apoticaires pour les déguiſer appellent ſirop de roſe ſolutif ou purgatif, & celuy de roſes rouges ſirop de roſes ſeches. A l'égard de ce dernier je conſeille aux Marchands Epiciers de le faire venir de Provins, avec les conſerves rouges & blanches, liquides & ſeches, étant le lieu où il ſe fait le mieux, les ſirops de fleurs de peſché, de violettes ou violar, de pied de chat, de pas d'âne, ou de tuſſilage & de nenuphar, & generalement tous les autres, pourveu qu'ils ſoient de fleurs ou de fruits, & qu'ils ſoient ſimple, c'eſt à dire qui ne ſoient compoſé que de fleurs ou de fruits & de ſucre, car dés qu'il y entre une autre drogue, ce n'eſt plus du fait des Epiciers ou Confiſeurs, étant un fait de Pharmacie.

CHAPITRE L.

De l'Eſprit de Sucre.

Outre toutes ſes ſortes d'ouvrages que l'on fait avec le ſucre, on en tire par le moyen de la Chymie & du Sel Armoniac, un eſprit acide, qui aprés avoir été rectifié eſt un puiſſant aperitif & propre pour pluſieurs maladies, comme la Gravelle, l'Hydropiſie & la Diſſanterie. La doze eſt juſqu'à une agreable aciditê, étant pris dans quelque liqueur convenable à la maladie, ainſi que l'Enſeigne fort bien M. Lemery, & autres Livres de Chimie qui en traitent.

CHAPITRE LI.

De l'Huile de Sucre.

Comme l'Huile de Sucre qui reſte aprés la rectification, eſt une huile noire & puante, on s'eſt aviſé d'en faire une, qui à proprement parler n'eſt pas huile, mais un Sucre diſſoud à la cave. Cette huile ſe fait avec des œufs durs de la même maniere que l'on fait celle de Mirthe, ainſi que je le feray voir au Chapitre de la Mirthe.

Cette huile eſt fort propre pour embelir le viſage, & priſe interieurement pour guerir les maux d'eſtomach.

Comme le Sucre eſt venu premierement des grandes Indes, les anciens luy ont donné le nom de Sucre ou de Sel d'Inde.

Fin des Racines & Roſeaux.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE TROISIE'ME.

Des Bois.

PREFACE.

C*E que nous appellons Bois, suivant M.* Grew, *n'est autre chose qu'une infinité de fort petits canaux, ou de fibres creuses, dont les unes s'élevent en haut & se range en forme d'un cercle parfait, & les autres qu'il appelle* Incertions, *vont de la circonference au centre. Elles se croissent mutuellement comme les lignes de longitude & de latitude, sur un Globe où les fils de Tisserand étendus en long & en large, & entrelassez ensemble, & qui avec le temps prend son accroissement du suc de la terre, & devient dur & forme le corps des arbres, & sont plus ou moins durs & pesant, suivant qu'il se rencontre plus ou moins serrez, ou chargez de resine. Il y a bien de la contestation parmi les Auteurs touchant la derivation du mot de Bois; Nicod le derive du mot Grec* Boscon, *qui signifie* lignum; *Menage de* Bosceum, *qu'on a fait de* Boscum *ou* Boscus, *qui signifie forest. D'autres veulent qu'il vient du mot Allemand Busch; mais comme toutes ces définitions ne regardent aucunement le sujet que je traite, je diray que de tous les bois nous ne vendons que ceux qui ont quelque usage en Medecine, dans la Teinture, ou pour la marqueterie; car pour ce qui est des autres Bois je n'en parleray point, n'étant pas de nôtre negoce.*

CHAPITRE I.

Du Bois d'Aloës.



DE tous les Bois que nous vendons, nous n'en avons point de plus precieux & de plus rare que le veritable bois d'Aloës; c'est pour ce sujet qu'il est si peu connu, & que chacun luy suppose differentes sortes de bois; s'il a été sujet à être contre-fait, ceux qui se sont mêlez d'en vouloir écrire en ont traité si diversement, qu'il n'a pas été possible de sçavoir positivement ce que c'étoit; mais je n'en vois point qui se soit plus éloigné de la raison que ceux qui ont écrit comme M. de Furetiere, qui dit que l'Aloës est un grand arbre qui croit aux Indes de huit ou dix pieds de haut. Son trône est gros comme la cuisse, à sa tête il se fait un grand amas de feüilles dentelées & épaisses, larges par en bas, s'étressissant jusqu'à la pointe qui sont de quatre pieds de longs. Sa fleur est d'un rouge entremêlé de jaune & double comme l'œüillet; elle est soutenuë par de petits rameaux qui sortent du tronc avec les feüilles entre lesquelles elles se couchent. De cette fleur vient un fruit rond comme un gros poids blanc & rouge; on tire le suc de ces feüilles en les fendant avec un couteau, & en le recueillant dans des calebasses, quand il est seché au Soleil il tire sur la resine. Son bois est moucheté, odorant & amer, son écorce est si déliée qu'elle semble être une peau dont la couleur est changeante.

Il y en a de plusieurs especes, dont le meilleur est l'Agallochum d'Inde qui vient de Calecut. Le plus exquis est le noir, de couleur changeante, plein, pesant, massif, gros & épais, qui ne tire point à la blancheur, & qui s'allume difficilement. Je ne sçay où M. de Furetiere a pris ce qui est marqué cy-dessus, en ce qu'il confond la plante qui produit l'Aloës avec l'arbre du vray bois d'Aloës. Il y en a d'autres qui disent que ce qui fait que nous n'avons point de veritable bois d'Aloës, c'est qu'il ne croit que dans le Paradis Terrestre, & qu'on en

peut avoir que par le moyen des ravines d'eau, & d'autres que parce qu'il ne croit que dans des deserts, & sur des autres montagnes inaccessibles, tant à cause de leur grande hauteur qu'à cause des bêtes feroces, comme Lion, Ours, Tigres, Pantheres & autres, ainsi de mille autres balivernes qui seroient d'une trop longue discution si on les vouloit icy rapotter, c'est ce qui fera que je diray ce que j'en ay appris des gens de la suite des Ambassadeurs de Siam) qui ont apporté de ce bois pour present au Roy Loüis XIV. à present regnant, tant ouvragé que non ouvragé; entre-autres une éguiere avec sa soucoupe propre à laver les mains faite à Siam, & à la mode du pays. Cette éguiere quoyque de bois, est plus estimée que si elle étoit d'or massif) qui est que l'arbre du veritable bois d'Aloës croit dans la Cochinchine, dans le Royaume de Lao & dans la Chine, & qu'il est de la hauteur & figure de nos Oliviers, ayant ses feüilles à peu prés de même, aprés lesquelles naît un petit fruit rouge semblable à nos cerises. On apporte à Surate quantité de bois d'Aloës, dont le plus resineux qui est le plus estimé, est distingué par bois d'Aloës du grand & petit morceau.

Il est à remarquer que le tronc de cet arbre est de trois couleurs, & n'en sont que les parties differentes qui se prennent dans l'épaisseur de sa masse ou substance. Le premier bois qui se trouve immediatement sous l'écorce, est d'une couleur noire, compacte, pesant & assez semblable à l'Ebene noir, & à cause de cette couleur les Portuguais luy ont donné le nom Pao d'Aquila, qui signifie Bois d'Aigle. Le second qui est un bois leger, veineux, semblables à du bois pourri, & d'une couleur tannée, est ce que nous appellons bois de Calambouc, ou vray bois d'Aloës. Le troisiéme qui est le cœur, est ce pretieux bois du Tambac ou Calambac; mais sa grande rareté & son haut prix est le sujet pour lequel je n'en parleray pas, n'en ayant jamais veu; ainsi je diray que lorsque l'on aura besoin de veritable bois d'Aloës, on s'attachera au Calambouc, quoyque ce ne soit pas le meilleur, mais comme il est impossible d'avoir du veritable qui est le Calambac, à moins que ce ne soit par la voye de quelques grands Seigneurs.

Bois d'Aigle. Bois de Calambouc. Bois Calambac.

On doit choisir le bois de Calambouc d'un tanné luisant, bien jaspé au dessus, comme porreux, & d'une couleur d'un blanc jaunatre en dedans, d'un goût amer, principalement quand il a été tenu quelque temps dans la bouche d'où est venu son surnom de bois d'Aloës, à cause que son amertume retire à celle de l'Aloës, qu'il soit leger, resineux, semblable à du bois pourri, & qu'étant mis au feu brûle comme de la cire, & jette une odeur suavé & douce. On preferera celuy où il se rencontre des morceaux de gomme, mais qu'elle n'y aye pas été mise artificiellement.

Bois d'Aloës.

Ce Bois d'Aloës n'a autre usage que je sçache, que pour la medecine, en ce qu'il est fort aromatique.

A l'égard du bois d'Aigle il n'est d'aucun usage en France, en ce que les Indiens s'en servent pour faire plusieurs petits ouvrages, & même pour se faire des armes, & il est si rare en France qu'il est assez difficile d'en pouvoir trouver, ce qui est bien contraire à la pluspart de ceux qui en ont écrit, qui disent qu'il est tres commun.

Outre le bois de Calambouc ou vray bois d'Aloës, nous en avons quantité d'autres sortes qui portent le même nom; mais comme il me seroit impossible de pouvoir tous les differencier, je me contenteray de dire qu'ils doivent être tous rejetté, n'étant que des bois supposez, dont leurs formes & leurs figures sont toutes opposées, en ce que ces pretendus bois d'Aloës sont par gros morceaux, pesants, tantôt rougeatre tantôt verdâtres, & ainsi de plusieurs autres couleurs.

Ce

Ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que le vray Calambouc est ordinairement en morceaux plats & leger.

Quelques-uns veulent que l'Arbre de Vie, ou Tuya, qui est à Fontainebleau & au Jardin du Roy à Paris, soit l'arbre du bois d'Aloës, ce que j'ay trouvé n'être pas veritable, en ce que j'en ay eu un pendant trois années, au bout desquelles je l'ay tiré de terre en ce qu'il s'y mouroit; & aprés avoir été quelque temps exposé à l'air, son goût & son odeur forte qu'il avoit étant en vie s'est perduë, & est devenu extremement leger, d'un goût incipide, & d'une couleur blanche dessus & dedans. Thuya ou arbre de Vie.

CHAPITRE II.

De l'Aspalath.



L'Aspalath est un Bois qui n'a pas été moins inconnu aux anciens que le vray bois d'Aloës, & qui même à present ne nous est connu que sur des relations sur lesquelles on ne peut pas faire fond, n'ayant pû quelque diligence que j'aye fait m'éclaircir de la verité de la chose, ce qui fera que je ne diray que ce que j'en ay pû apprendre, & ce que l'on vend pour Aspalath.

Nous vendons de trois sortes de bois sous le nom d'Aspalath. Le premier est un bois noiratre, que je crois être le veritable bois d'Aigle.

Le second est un bois tant soit peu amer, pesant, oleagineux, rempli de veines de differentes couleurs, & toutes ces couleurs mêlées ensemble, rendent ce bois rougeatre, il est couvert d'une écorce grise, épaisse & fort raboteuse. A l'égard de la figure de cet arbre, & de ces feüilles, fleurs, fruits, & pays où il croit, je n'en ay pû rien sçavoir, ce qui fera que je diray que cet Aspalath soit faux ou veritable, est celuy qui est le plus reçû des gens qui disent s'y bien connoître, & que nous vendons ordinairement.

Le plus grand usage de l'Aspalath, soit le noiratre ou le rougeatre, est pour la composition des trochisques d'Hedycroum.

Le troisiéme bois d'Aspalath nous est autant connu & commun, que les deux cy-dessus nous sont inconnus & rares; & ce troisiéme bois d'Aspalath est ce que nous appellons bois de Rhode ou de Rose, à cause qu'il a l'odeur des roses, & non pas que ce soit le bois du sous-arbrisseau, qui porte les roses comme la pluspart le croyent.

Bois de Rhode

Le bois de rose est de couleur de feüille morte de l'odeur cy-dessus, qui nous est apporté de plusieurs endroits du Levant, mais principalement de l'Isle de Rhode & de Cypre, d'où est venu son nom de bois de Rose ou de Cypre, quoyque le R. P. du Tertre veut qu'il y aye une distinction entre le bois de rose & le bois de Cypre, & voicy ce qu'il en dit:

Bois de Rose ou de Cypre.

Ce que nous appellons bois de rose dans la Guadeloupe, est proprement ce que les habitans de la Martinique appelle bois de Cypre. Il est tres-certain qu'il y a deux sortes de bois de rose que nous confondons sous ce nom, sans nous servir de celuy de Cypre, dautant que les deux arbres se ressemblent si fort en leur hauteur, en leur grosseur, en leur écorce, en leurs feüilles, en leurs fleurs, & en leur odeur, que la pluspart des habitans ny mettent aucune distinction; j'ay pourtant veu dans la Guadeloupe quelques curieux qui appelloient ce bois que les habitans de la Martinique appellent bois de rose, bois marbré, à cause que le cœur de l'arbre est comme jaspé de blanc, de noir & de jaune, c'est la seule distinction que j'y ay pû remarquer. Cet arbre croit fort haut & fort droit, il a les feüilles longues comme celles du Chataigner, mais plus souples, veluës & blanchatres, il porte de gros bouquets de petites fleurs blanches, & par aprés de petites graines noires & lissez; les plus gros n'ont qu'environ un pied quarré; l'écorce de ce bois est blanchatre & presque semblable à celles des jeunes chênes, & il a tant de rapport au noyer, quand il est mis en œuvre, qu'on auroit de la peine à le distinguer. En le travaillant il exhale une odeur si suave, que celle des roses n'est rien en comparaison. Il est vray qu'elle se dissipe avec le temps, mais elle se renouvelle quand on coupe ou que l'on frotte bien fort le bois, il est tres bon pour bâtir.

Bois marbré.

Il faut choisir le bois de rose nouveau, sec, de couleur de feüille morte, d'une odeur de rose & le plus gros & le moins torru qu'il se pourra.

L'usage de ce bois est pour faire des chapelets; l'on s'en sert aussi quelque peu en Medecine à cause de sa bonne odeur, ce qui a donné occasion aux Distillateurs de s'en servir pour faire de l'eau rose, c'est ce qui fait qu'il y en a qui donnent de l'eau rose à si bon marché.

Les Chirurgiens & Barbiers se servent des coupeaux ou rognures pour faire boüillir dans l'eau dequoy ils font la barbe. Quelques-uns s'en servent comme de Santalcitrin, aprés avoir été reduit en poudre pour mettre dans les Pastilles à brûler. Les Hollandois en tire par la distillation une huile blanche & fort odorante qu'ils nous envoyent, & que nous vendons sous le nom d'*Oleum rhodium*, à plusieurs particuliers, comme Parfumeurs & autres, qui s'en servent comme d'un tres bon parfum.

Huile de Rhodium.

Il est à remarquer que cette huile étant nouvelle est tout comme de l'huile d'olive, mais au bout de quelque temps s'épaisit & devient d'un rouge obscur comme de l'huile de cade.

On tire du bois de rose par la cornuë, un esprit rouge, une huile noire & puante, qui est fort propre pour la guerison des dartres.

CHAPITRE III.

Des Santaux.



LEs Santaux sont trois bois de differentes couleurs, odeurs & figures, provenant à ce que l'on m'a assuré, tous trois d'un même arbre, & dont la difference ne provient que des differens pays où il croissent.

Cet arbre est de la hauteur de nos noyers, ayant ses feüilles faites comme le Lintisque, suivie d'un petit fruit de la grosseur de nos cerises, vert dans son commencement, & qui noircit à mesure qu'il meurit ; étant meûr il tombe facilement de l'arbre, & il est d'un goût incipide & de nulle valeur.

Le Santal Citrin nous est apporté par buches, & tout mondé de son écorce, de la Chine & même de Siam, c'est pourquoy nos François qui revinrent de Siam en 1686. en apporterent avec eux une bonne quantité. On le doit choisir pesant, de bonne odeur, de couleur jaune comme le buis, ce qui luy a donné le surnom de Citrin, qui signifie jaune, en prenant garde que ce ne soit du bois de citron que l'on suppose assez souvent à sa place. Santal citrin.

Le Santal Citrin est fort usité en medecine, & par les Parfumeurs.

Le Santal blanc approche beaucoup du Citrin, n'y ayant que la couleur & l'odeur qui en peuvent faire la difference. Ce bois nous est apporté par buches & mondé de son écorce de l'Isle de Timor. Santal blanc.

On le choisira pesant, blanc, & de la meilleur odeur qu'il se pourra. On l'employe ordinairement pour les remedes avec le Citrin.

Le Santal rouge nous est apporté en grosses & longues buches de l'Isle de Tanassarin, & des lieux Maritimes de la côte de Coromandel. Santal rouge.

On le doit choisir noiratre au dessus ; d'un rouge foncé, brun au dedans, & difficile à fendre, à cause qu'il n'est pas de fil, d'un goût incipide & presque sans odeur, & prendre garde que ce ne soit du bois de Corail que l'on suppo-

se bien souvent à sa place, quoyque bien different, comme il se verra cy-aprés.

Outre que le Santal rouge est employé ordinairement avec les deux autres, plusieurs personnes de differentes Professions le font entrer en poudre dans plusieurs onguents qu'ils composent.

Santal en taffetas. Il y a encore un quatriéme Santal en taffetas que l'on nous apporte de Constantinople, & c'est du taffetas à qui l'on a fait prendre la teinture du santal rouge en poudre, en les faisant boüillir dans de l'eau avec quelques acides.

Ce Santal n'est assisté que pour les maux des yeux, au lieu de taffetas verd.

Son choix est d'être bien teint, c'est à dire le plus rouge qu'il se pourra.

CHAPITRE IV.

Du bois de Citron.

LE bois de Citron que les Ameriquains appellent bois de Chandelle, à cause qu'ils le coupent par éclats, & s'en servent pour s'éclairer, c'est le tronc d'un gros & grand arbre, qui croit fort communement dans toutes les Isles du Vent.

Cet arbre est tres-beau à voir, ayant plusieurs grandes & longues branches, chargé de feüilles semblable à celle du Laurier, mais plus grande & d'un vert plus luisant, & ses fleurs comme celles des Orangers, d'une odeur de Jassemin, aprés lesquelles naissent des petits fruits noirs de la grosseur du poivre; c'est le tronc de ce bois que le R. P. du Tertre a cru fort mal à propos que c'étoit du veritable Santal Citrin, & apparamment ce qui a donné occasion à de certains Droguistes de Roüen de l'achetter de Messieurs de la Compagnie & de le vendre hardiment pour veritable Santal Citrin, tant à ceux qui n'y ont pas grande connoissance, ou qu'ils l'ont acheté sans le voir, ou sur leurs paroles, ou qu'ils montre un échantillon de veritable Santal Citrin des Indes, & qui ensuite donne de ce bois de Citron, ou faux Santal; ainsi vendent bien cher une marchandise qui ne leurs coute que tres peu de chose, trompent ceux à qui ils l'ont vendu ou envoyé, & ceux qui l'ont acheté ou reçû d'eux, trompent les autres, soit en le vendant pour faire des remedes, ou aux Parfumeurs qui s'en servent pour faire des parfums, au lieu de veritable Santal Citrin. La Fourberie ne sera pas difficile à connoître, en ce que le vray Santal est d'un goût & d'une odeur douce & agreable, moyennement lourd & resineux, qui est le contraire du bois de Citron, qui est pesant, compacte, oleagineux, d'une odeur forte tirant à celle du citron d'où est venu son nom; & de plus c'est que les buches du veritable Santal ne peze au plûs que cent livres, & ceux du bois de Citron pesent jusqu'à mille livres. Si ce bois de Citron n'est pas propre dans la medecine, il est tres propre à faire quantité d'ouvrages de marqueterie. En ce qu'aprés qu'il a été poly, & exposé quelque temps à l'air, il est comme si c'étoit du coco qui eût été poly.

Faux Santal.

Bois de Jassemin. Ce bois porte aussi le nom de bois de Jassemin, à cause de ses fleurs. Il se trouve encore aux Isles un autre bois de chandelle, qui a les mêmes feüilles, fleurs & fruits que le bois de Citron, à la reserve que les fleurs en sont plus grasse, plus épaisses & plus rondes, mais comme ce bois ne vient pas jusqu'à nous, c'est pour ce sujet que je n'en diray rien. Le R. P. du Tertre dit que cet arbre

Bois de Chandelle.

eſt rare, & qu'il ne croit que le long de la mer, & qu'il croit que c'eſt une eſpece de bois d'Aloës; ce que je pourrois bien croire par la diverſité des bois d'Aloës que nous avons. Il marque encore que cet arbre jerre une gomme fort odorante, & que plus l'arbre eſt vieux plus il ſent bon, & qu'il n'a autre uſage parmy les Sauvages que pour s'en éclairer, ou bien ils ſe ſervent de ſa ſeconde écorce de laquelle il tirent le ſuc, donr ils ſe ſervent pour guerir l'inflammation des yeux comme d'un rémede fort ſouverain.

CHAPITRE V.

Du bois de Corail.

Outre le bois de Chandelle l'on nous apporte des Iſles du Vent un certain bois rouge à qui l'on a donné le nom de bois de Corail, à cauſe de ſa vive couleur, reſſemblant au Corail, c'eſt de ce bois avec quoy l'on contrefait le vray Santal rouge; ce qui ne ſera pas difficile à connoître, en ce que le bois de Corail eſt d'un rouge clair, aſſez leger & eſt de fil, & le vray Santal eſt d'un rouge foncé, ſans aucun fil & fort peſant.

Les Ameriquains ſe ſervenr du bois de Corail pour faire pluſieurs ouvrages, & preſenrement que les Cannes ſont extremememr cheres, on ne contrefait plus le Santal avec ce bois. Il croit encore aux Iſles deux aurres ſortes d'arbres qui portenr le nom de Corail ou Coral, à cauſe que leurs fruits ſont rouges comme du corail, à la reſerve qu'ils onr au droit de leurs germes une petite rache noire, & ces fruits eſt ce que nous appellons & vendons ſoûs le nom de Pois rouges ou d'Amerique, qui ſont extremement amers, & dont quelques-uns veulent que ces pois trempez dans le jus de citron, ayent la faculré de ſouder l'or & l'argent, comme le Borax. Pois rouge ou d'Amerique.

Le R. P. du Tertre dit qu'il y a tant de bois rouge aux Iſles, que de deux lieuës en deux lieuës, on y en rrouve de differenres couleurs, les uns plus les autres moins, & qu'ils ſont tous pleins, peſans, maſſifs, & fort propre à faire de tres-belles menuiſerie, & que la pluſpart de ces bois ſont incorruprible.



CHAPITRE VI.

Du Bois Nefretique.



LE bois Nefretique nous est apporté de la Nouvelle Espagne, principalement du Royaume de Mexique où il est appellé Coulr & Tlapalcypatly, & par nous Nefretique, à cause qu'il est souverain pour guerir ceux qui sont attaquez de la gravelle, & pour faire uriner. C'est un arbre de la grandeur de nos Poiriers, ayant ses feüilles semblables à celles des pois chiches, mais plus petites.

On doit choisir le bois Nefretique mondé de sa grosse écorce, & de son obier qui est blanc & de nulle vettu, qu'il soit d'un goût amer & d'un jaune rougeatre, & qu'en ayant mis quelques éclats dans un peu d'eau froide, elle prenne une couleur d'un bleu celeste, qui est la marque la plus infaillible que ce bois est veritable. L'on vend à sa place de l'Ebeine rouge, ou grenadille, ce qui se pourra connoître facilemenr, en ce qu'elle est d'un rouge plus foncé, & étant mis dans de l'eau froide, ne luy donne qu'une legere teinture jaunatre, comme fait aussi un autre bois que l'on nous apporte des grandes Indes & du Bresil, dont je n'ay pû encore découvrir le nom; ainsi tout bois qui sera vendu pour veritable Nefretique, & qui ne teindra pas l'eau en bleu, doit être rejetté.

Les Nefretiques se servent de l'eau où ce bois a trempé pour leur boisson ordinaire, & la mêlent quelquefois dans leurs vin, pour se guerir de la pierre ou gravelle. Ceux qui voudront augmenrer la qualité de ce bois, pourronr se servir d'eau de rave, & y ajoûter un peu de sel d'absinte, c'est à dire sur chaque verré un demy gros de sel.

CHAPITRE VII.

Du Lintisque.



LE Lintisque est un arbre qui a ses feüilles semblables au Mirthe, aprés lesquelles naissent des fleurs qui produisent de petites bayes par grappes vertes au commencement, qui se noircissent à mesure qu'elles meurissent, & sont accompagnées d'une petite gousse remplie d'une liqueur où se forme des petits insects volants comme à la graine d'écarlatte.

Ces arbres sont fort communs dans l'Egypte & aux Indes, & particulierement dans l Isle de Chio, où ils sont si soigneusement cultivez & gardez, qu'un homme qui auroit coupé un de ses arbres, soit avec dessein ou autrement, qu'il en fut proprietaire ou non, il auroit aussi-tôt le poing coupé, à moins que l'arbre ne fut vieux & hors d'état de rapporter.

C'est de cet arbre que découle le mastic dont je parleray cy-aprés.

On cultive aussi beaucoup de ces arbres en Italie, & des bayes ou fruits les Italiens en tirent une huile de la même maniere que nous faisons celles des bayes de laurier. Ils s'en servent aussi-bien que du bois & des feüilles pour guerir la dissenterie, mais en Angleterre, en Allemagne, en Provence, en Languedoc & à Paris. On se sert aussi de ce bois pour faire des curedents.

On doit choisir le Lintisque nouveau, étant fort facile à se vermoudre, qu'il soit pesant, difficile à rompre, gris au dessus & blancs au dedans, d'un goût astringent & garni de ses feüilles s'il est possible, & prendre garde que ce ne soit de la Coudre Mentianne que l'on suppose assez souvent à sa place, ce qui se pourra connoître facilement, en ce que le Lintisque est beaucoup plus lourd que la Coudre Mentianne.

CHAPITRE VIII.

Du Mastic en larme.

LE Mastic en larme, ainsi appellé à cause du mastic qui se fait de resine & de brique, pulverisez & mélez ensemble, est une gomme resineuse qui découle durant la grande chaleur, sans aucune incision de grosses branches, & du tronc des Lintisques, & quelquefois aussi aprés avoir été incisez, ces larmes tombant de l'arbre, sont reçûës dans un fossé pavé qui est au pied.

On choisira le Mastic en grosses larmes, d'un blanc doré, lequel étant un peu mâché devienne comme de la cire blanche. Le meilleur est celuy de Chio, étant beaucoup plus gros & d'un goût plus balsamique que celuy qui nous est apporté du Levant par la voye de Marseille; mais comme ce dernier est presque le seul qu'on nous apporte en France, il le faut choisir ensorte, c'est à dire qu'il n'aye point été trayé, en grosses larmes, & de la couleur cy-dessus, & le moins chargé d'ordures qu'il se pourra.

Le Mastic est fort usité dans la Medecine, & entre-autres pour appaiser le mal des dents, & il a plusieurs autres usages comme pour faire le vernix.

La maniere dont les Levantins nous envoyent le Mastic, est particulierement en ce qu'ils mettent le plus commun au fond, celuy d'aprés au milieu, & le beau au dessus, & ne veulent jamais vendre l'un sans l'autre.

CHAPITRE IX.

Du Tamaris.



LE Tamaris ou Tamarise, est un arbre de moyenne hauteur, qui croit en quantité dans le Languedoc, ayant ses feüilles fort petites, & ses fruits par grappe d'une couleur noirâtre, desquelles on se sert en teinture au lieu de noix de galles.

On

On choisira le bois de Tamaris garni de son écorce, blanc au dessus & au dedans, d'un goût presque incipide & sans aucune odeur.

On se sert de ce bois pour la guerison des maux de ratte, aussi-bien que de son écorce, mais comme cela est embarassant, on en fait des petits barils, des tasses & des goblets qui sont surnommé de Tamaris. Bois, écorces, barils, tasses & goblets de Tamaris.

Ceux qui sont attaquez du mal de ratte, emplissent ces petits barils de bon vin, & aprés l'y avoir laissé quelque temps, ils en usent pour leur boisson ordinaire, & se servent aussi des tasses & goblets du même bois pour boire le vin.

On tire de ce Bois un Sel blanc & par cristaux, que l'on nomme Sel de Tamaris, lequel pour être de la qualité requise doit être bien sec, en petits cristaux, le moins reduit en poudre que faire se pourra, y étant fort sujet. On attribuë au Sel Tamaris la faculté de guerir le mal de ratte. Sel de Tamaris.

CHAPITRE X.

Du Saxafras.



LE Saxafras, ou Bois de Canelle, ou Pavame, est un arbre fort beau à voir, qui croit en quantité dans la floride, y en ayant des forests entieres. Bois de Canelle.

Cet arbre a son tronc fort droit, au haut duquel il y a plusieurs branches chargées de feüilles vertes, approchantes de la figure de celles du figuier, dont les habitans se servent aprés les avoir contusez pour guerir leurs playes.

On choisira le Saxafras garny de son écorce, grosse, rougeatre & raboteuse, comme étant la meilleure partie de l'arbre, tant à cause de son goût acre, que de son odeur forte & aromatique, qui surpasse de beaucoup celle du bois, principalement quand l'arbre est sur son pied; c'est pourquoy la premiere fois que les Espagnols aborderent dans la Floride, ils crurent que c'étoit des arbres de canelle, à cause de l'odeur forte & agreable qu'ils sentirent de plus de deux lieuës loing; mais étant débarquez & étant au pied de ses arbres, ils furent frustrez de

leurs attentes ; cependant les ayant examinez ils jugerent bien qu'ils n'étoient pas denuez de vertu, & en ayant apporté en Espagne, ils le mirent en usage, & l'ayant trouvé fort specifique pour guerir le mal de Naples, il fut vendu d'abord jusqu'à quarante francs la livre. Ce qui donna occasion aux Espagnols de retourner dans la Floride, d'où ils en rapporterent une si grande quantité qu'il fut vendu à vil prix quelque temps aprés, & depuis qu'il a baissé de prix son usage est diminué, chose qui n'est pas nouvelle en France.

Plusieurs personnes preferent l'écorce de cet arbre, à son tronc & à ses grosses branches, ce qui n'est pas tout à fait hors de raison, parce qu'elle est beaucoup plus odorante que le bois; & pour l'ordinaire fort legere, rougeatre au dessus & au dedans, facile à rompre, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus aromatique ; ainsi l'écorce est meilleur que la racine, & la racine meilleur que le bois.

On hache ou rape ce bois pour s'en servir, & il est d'une odeur si forte qu'il cause de grandes douleurs de tête à ceux qui le travaillent, aussi-bien qu'à ceux qui en usent, ce qui luy a beaucoup diminuë son credit.

Ceux qui auront besoin de ce bois rapé ou haché, auront soin qu'il soit nouveau ; car quand il est vieux rapé, haché, ou pulverisé, il perd son odeur, & il est de nulle vertu. Dans le temps que ce bois étoit cher, plusieurs faisoient boüillir du fenoüil dans de l'eau, & dans cette decoction faisoient aussi boüillir des morceaux de sapin, mais depuis qu'il se vend à vil prix l'on ne s'y amuse plus.

CHAPITRE XI.

Du Gayac.



LE Gayac, Gayacan, bois Saint ou Indien, est un arbre qui croit en quantité aux grandes Indes, & même dans l'Amerique, d'où celuy que nous

voyons nous est apporté en grosses & longues buches, dont il y en a quelquefois qui pezent quatre à cinq cens livres.

Cet arbre est de la hauteur de nos noyers, chargez de feüilles vertes, longues, ou rondes, selon les especes differentes, que l'on distingue en mâle & femelle; aprés ces feüilles sortent des touffes de fleurs blüés en forme d'étoiles, garnies chacune d'un petit bouton brun, de la grosseur d'une noisette, dans laquelle est contenu un autre petit fruit de couleur d'orange.

On se sert beaucoup de ce bois en France pour plusieurs Ouvrages de marqueterie, principalement pour faire des boules à joüer, des mortiers, pilons, rouleaux bistortiers & autres; les Chirurgiens & autres personnes qui se mêlent de guerir la Maladie Venerienne, se servent des copeaux & rapures, pour faire des prisannes sudorifiques. Ce bois n'a besoin d'autre choix que d'être bien net & sans obier, à quoy il est fort sujet; ainsi ceux qui voudront l'avoir de la qualité requise l'acheteront en buches, & aprés en avoir ôté le blanc qui est l'obier, feront raper, ou hacher le bois qui est noir, pesant, dur & fort resineux, & alors il sera en état d'être employé aux usages cy-dessus; mais il ne faut pas faire comme la pluspart des gens qui au lieu de faire hacher eux mêmes le Gayac, l'achetent de ceux qui en font des rapures & copeaux qui sont remplies d'obier, & autres choses inutiles qu'ils employent à la place du veritable Gayac, si ce n'est qu'on ne veüille se donner la peine de le faire raper devant soy, & avoir soin que l'obier en ayant été tiré, ou que l'Ebeniste ou Tourneur aye netoye la place, ou étendu un linge pour recevoir les rapures.

On tire du Gayac un flegme, un esprit & une huile noire, épaisse & fort puante, & ce qui reste dans la cornuë qui est noire comme du charbon, aprés avoir été lesslivé, on en tire un sel. On en peut tirer aussi une resine, & un extrait comme l'on fait du Jalap. *Esprit, huile & sel de Gayac. Resine & Extrait de Gayac.*

L'écorce de cet arbre est aussi d'un grand usage pour la guerison de la maladie cy-dessus, & pour cet effet on la choisira unie, pesante, difficile à rompre, grise par dessus & blanchatre au dedans, d'un goût amer & assez desagreable. *Ecorce de Gayac.*

On nous apporte des Indes des gros morceaux de gommes si semblables à l'arcançon, qu'il est presque impossible d'en faire la difference, mais pour le peu qu'on l'écrase sous les doigts, ou sur le charbon allumé, elle rend une odeur si sûave qu'elle embaume le lieu où on la brûle, qui est le contraire de l'arcançon qui sent la therebentine. *Gomme de Gayac.*

C'est un des grands sudorifiques qui ayent paru jusqu'à present.

Depuis quelques années les Chirurgiens se sont imaginez que le buis à qui ils ont donné le nom de Gayac de France, avoit les mêmes proprietez que le Gayac, ce qui fait qu'on n'en consomme pas la moitié de ce que l'on faisoit auparavant; mais s'ils étoient curieux d'user du Gayac en coupeaux sans obier, ils y trouveroient bien de la difference; ce qui cause cette erreur, c'est qu'ils ne se servent ordinairement que des coupeaux pleins d'ordures que les Tourneurs leurs vendent à 1. s. ou 18. den. la livre, c'est à dire les Balayeures de leurs Boutiques, où ce trouvant un mélange de plusieurs bois: & il peut bien être vray que le buis ait autant de vertu que ce Gayac. *Gayac de France.*

Le buis est un bois fort connu en France, & dont on se sert à beaucoup de differents Ouvrages. Le meilleur vient d'Espagne & de plusieurs endroits de France, mais principalement de la Comté & de la Champagne. *Buis.*

On tire du buis par la cornuë un esprit & une huile noire, que l'on peut rectifier comme celle du Gayac. *Esprit & huile de Buis.*

CHAPITRE XI.

Du Cedre du Liban.



LE Cedre du Liban est un arbre qui croît d'une prodigieuse grandeur & d'une figure pyramidable, dont les branches sont garnies de petites feüilles vertes & étroites, & de fruits semblables à nos pommes de pin.

C'est du tronc & des grosses branches de cet arbre que découle pendant les grandes chaleurs & sans aucune incision, cette resine blanche, claire & transparente, que nous appellons Gomme de Cedre, ou Manne Masticine, dont les plus grands arbres n'en rendent que six onces par jour. Il se forme aussi sur le même tronc pendant la grande chaleur du Soleil de petites vessies, qui étant percées rendent une liqueur claires & blanches comme de l'eau, d'une odeur forte & penetrante, & lorsque cet arbre ne produit plus rien de soy-même, on l'incise & il en découle une humeur onctueuse qui se seche en coulant le long de l'arbre, & c'est ce que nous appellons Resine de Cedre, que nous n'avons que rarement en France, aussi-bien que les autres productions de cet arbre.

Gomme de Cedre. ou Manne Masticine.

Liqueur ou Therebentine de Cedre.

Resine de Cedre.

Cette resine est d'un tres-beau jaune, frayable, lucide & transparente, & d'une tres-agreable odeur.

CHAPITRE XII.

De l'Oxicedre.

L'Oxicedre est un arbre de differentes grandeurs, ordinairement tortu, chargé de feüilles longues, piquantes, & toûjours vertes, principalement en

hyver, aprés lesquelles naissent des fruits de la grosseur du Bruscus, vers dans leurs commencemens, & qui plus ils meurissent plus ils deviennent rouges.

Du tronc incisé de cet arbre il en sort une gomme fort claire & transparente, qui est le veritable Sandarac; mais comme nous n'en voyons que tres-rarement, nous nous servons de la gomme du grand Genevre, dont je parleray cy-aprés. Vray Sandarac.

On tire du bois d'Oxicedre par le moyen du feu, c'est à dire par la cornuë, une huile noire, laquelle étant rectifiée, peut être appellé Cedna ou huile de Cade; mais comme ces arbres ne nous sont pas fort communs, on pourra se servir du grand & petit genevre. Huile de Cade.

La veritable huile de Cade ou Cedria, est admirable pour guerir les dartres vives & farineuses, la galle des chevaux, bœufs, moutons, & autres bestiaux.

Mais comme ces sortes d'huiles seroient trop cheres, on suppose à leur place l'huile claire de la poix, & qui pour ce sujet est appellé Huile de Cade, comme il se verra au Chapitre de la poix.

CHAPITRE XIII.

Du grand Genevre.



Le grand Genevre que les Latins appellent Juniperus, est un arbre de differentes grandeurs, suivant la diversité des lieux où il croît.

Cet arbre est ordinairement tortu, au haut duquel il y a plusieurs branches garnies de petites feüilles, étroites, piquantes & toûjours vertes, aprés lesquelles naissent des bayes de la grosseur d'une petite noisette, qui la premiere année sont vertes; la seconde brunes, & la troisiéme noires, & qui étant en maturité sont fort alexipharmaque.

C'est du tronc & des grosses branches de cer arbre incisé, d'où decoule pendanr les grandes chaleurs le Sandarac, qui nous est apporté d'Afrique, où ces arbres croissenr forr haur, & en tres grande quanrité. Ce Sandarac est le Sandarache des Arabes ou Vernix.

Son plus grand commerce se fait par les Suedois, Hambourgeois & Anglois.

Sandarache des Arabes ou Vernix ou Gomme de Genevier.

On s'en serr étant reduit en poudre impalpable, pour frotter & vernir le papier, avant que de le laver, & c'est pour le blanchir, & pour empêcher qu'il ne boive, comme aussi pour faire paroîrre l'écrirure plus belle, on s'en serr encore dans la peinture pour en faire du verni, & en plusieurs aurres Ouvrages, & il a même quelque usage dans la Medecine, lequel pour cer effet sera choisi en belles larmes blanches, & le moins rempli de poussiere qu'il se pourra.

CHAPITRE XIV.

Du petit Genevre.

Huile blanche & eau de Genevre.

Sel de Genevre.

LE perit Genevre nous est si familier, qu'il n'y a personne qui ne le connoisse. On tire de cer arbrisseau premierement de ses bayes recenres & meures, une huile blanche & fort odoranre, comme aussi une eau doüée de tres-bonnes qualitez, & aprés cette distillation ou pourra faire secher le marc pour en tirer le sel, que l'on mettra dans l'eau que l'on aura distillé, ce que je ne conseille pas de faire, en ce que ceux qui voudront faire le sel, auronr plûtôt fait de se servir de bayes seches que de celles qui ont été boüillies, la dépense n'en érant pas grande.

Esprit & Huile de Genevre.

On tire de ce bois par la cornuë un flegme, un esprit & une huile noire & puante, que l'on peur appeller Huile de Cade ou de Genevre, laquelle on pourra aussi rectifier, & de ce qui restera dans la cornuë qui est semblable à du charbon, on en peut tirer un sel blanc. Au lieu du bois on pourra se servir des bayes recentes & fraîches, pour en tirer aussi une huile noire & puanre.

On brûle fort communemenr le bois & les bayes de genevre, pour chasser le mauvais air.

Les Allemands usent ordinairement de cette graine dans leurs ragoûr, & elle leur sert de Theriaque, c'est pourquoy son extrair est appellé Theriaque des pauvres ou des Allemands.

Extrait de Genevre.

Cet Extrair se fair avec les bayes recenres en les concassant, & aprés les avoir fait boüillir dans l'eau, ou filtré la colature, & par le moyen d'un petit feu on la reduiren consistance de miel épais, & c'est un fort bon anridote. On peut aussi filrrer la liqueur qui sera restée dans la cucurbire aprés la distillarion, & y proceder de même, on aura un extrait doué de toutes les bonnes qualitez que l'on luy attribuë.

Nos Genevres donnent aussi du Sandarac, mais en si perire quantiré, que cela ne vaur pas la peine d'en parler. Quelqu'uns veulent que l'écorce du Genevre soit la veritable écorce de *Bugia*.

CHAPITRE XIV.

Du bois de Bresil.



NOus vendons pour la Teinture plusieurs sortes de bois rouges sous le nom de bois de Bresil. Le premier & le plus estimé, & le plus en usage, est le bois de Bresil, surnommé de Fernambouc, à cause que c'est de la Ville de Fernambouc au Bresil, d'où nous vient la plus grande partie de ce bois. Le second est le Bresil de Japon, à qui les Anglois & Hollandois ont donné le nom de Bois de Sapan, dont il y en a de deux sortes : Sçavoir, le gros bois de Sapan, ou gros Bresil de Japon, & le moindre est le bois de Bresil de Japon, ou Sapan de Bimaes, en ce qu'il est plus menu. Le troisiéme est le Bresil de Lamon. Le quatriéme le Bresil de Sainte-Marthe. Le cinquiéme & le plus moindre, est le Bresiller qui vient des Isles Antilles, ainsi ce qui fait les differentes sortes de bois de Bresil, ce n'est que les differends endroits, & la diversité des terres ou ce bois a pris naissance. Bois de Sapan. Diverses sortes de Bresils.

L'arbre du bois du Bresil est fort gros & grand, garni de longues branches, qui sont chargez d'une quantité prodigieuse de petites feüilles à demy rondes, & d'un tres beau vert luisant, aprés lesquelles naissent des fleurs semblables au muguet, d'un tres-beau rouge & d'une odeur tres-suave, d'où sortent des fruits plats dans quoy il se rencontre deux amendes plattes, de la même forme & figure d'une amande de citroüille.

Lorsque les Sauvages veulent preparer le bois qu'ils nous envoyent, ils le coupent à ras de terre & l'ébranchent, & en ayant ôté une grande épaisseur d'obier qui est tout autour, ensorte que s'il est de la grosseur d'un homme, ils le rendront seulement gros comme la jambe.

On doit choisir le bois de Bresil veritable Fernambouc, en buches lourdes & compacte & sans moële, bien sain, c'est à dire sans obier & sans pourriture, qui

aprés avoir été éclatté de pâle qu'il est devienne rougeatre, & qui étant maché ayé un goût sucré, & prendre garde qu'il ne soit mélangé d'autres sortes de Bresil; ce qui sera facile à connoître, en ce que tous les autres bois de Bresil, à la reserve de celuy de Japon, sont sans moëlle; & celuy de Lamon se peut distinguer du Fernambouc, en ce qu'il est en grosses buches. Quelques personnes m'ont assuré que le Bresil de Lamon vient de la baye de tous les Saints, où il croît en quantité; c'est ce qui fait que la pluspart l'appellent Bresil de la Baye & de tous les Saints. A l'égard du Bresil haché, la meilleur connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes Marchands incapable de le frauder.

Bresil de la Baye de tous les Saints.

L'usage des Bois de Bresil est pour les Teinturiers du petit teint, & pour teindre les œufs en rouge avec un peu d'alun.

On tire du Bresil de Fernambouc par le moyen de quelque acide, une teinture fort rouge, de laquelle on m'a assuré que l'on en pouvoit faire du Carmin comme de la Cochenille, ce que je n'ay pas experimenté.

Lacque liquide.

On en fait de plus de la Lacque liquide, dont les Peintres se servent pour peindre en mignature; on en fait encore une espece de craye rougeatre, que nous appellons Rosette. Cette Rosette est du blanc de Roüen, à qui on a donné une couleur d'amarante, avec une teinture de bois de Bresil plusieurs fois reiterée.

Rosette.

Cette Rosette est à proprement parler un stil de grain, en ce qu'elle est faite de la même maniere.

CHAPITRE XV.

Du Bois d'Inde.



LE Bois d'Inde que nous appellons vulgairement Bois de Campesche ou de la Jamaique, est le cœur du tronc d'un grand arbre qui croit en quantité dans les deux Isles cy-dessus & dans l'Isle Sainte-Croix dans l'Amerique, où il y en a des Forests entieres.

Ces arbres deviennent plus ou moins grands, suivant le terroir qu'ils rencontrent, lesquels étant sur pied ont le tronc fort gros & droit, couvert d'une écorce fort mince, unie, douce, & d'un gris argenté ou jaune, au haut duquel il y a une branche chargée de feüilles longues, vertes, & comme chagrinées, approchantes en figure à celles du laurier. Ces feüilles étant mises dans la bouche, sentent si fort le gerofle, que l'on les prendroit plûtôt pour des feüilles de l'arbre qui porte le gerofle, que pour celles d'un autre arbre ; & à cause de leur bon goût, on leur a donné le nom de Laurier Aromatique ou des Indes. Aprés les feüilles sort un petit fruit de la grosseur d'un poids, qui est attaché à la branche par une petite queuë comme les cubebes, & à l'autre bout une petite couronne ; ce fruit est d'une couleur tannée, d'un goût acre & piquant, neanmoins assez agreable, sentant aussi le gerofle, ce qui la fait appeller de la pluspart Graine de Gerofle. Ce fruit étant cassé il s'y trouve dedans trois petites amandes, à peu prés de la forme & figure de la graine de musc.

Laurier Aromatique ou des Indes.

On doit donc remarquer que comme le Laurier des Indes, ou l'arbre du bois d'Inde, est un bois dont on peut tirer de trois sortes de belles & bonnes marchandises, dont la premiere est le bois, lequel pour être de la qualité requise, doit être veritable Campesche, coupe d'Espagne, en ce que c'est la meilleur qualité, & qu'il ne soit point pourri n'y outré d'eau, qu'il soit haché par les bouts, ce qui le differencie d'avec celuy de la Jamaique, qui est ordinairement scié, & c'est celuy qui nous vient par la voye d'Angleterre. L'usage du bois d'Inde est pour les Teinturiers, Chapeliers & autres, qui s'en servent pour teindre en violet & en noir.

La seconde Marchandise que l'on peut tirer de cet arbre, sont les feüilles desquelles l'on pourroit se servir fort à propos dans toutes les compositions ou le Folium Indum des Indes est requis, en ce qu'elles sont doüées de tres bonnes qualitez, & ont beaucoup plus de vertu que le Folium Indum ; c'est pour ce sujet que les Ameriquains s'en servent en fomentation pour guerir la paralisie, & autres maladies provenant de cause froide.

Le troisiéme est le fruit, dont on peut se servir à l'imitation des Anglois, comme étant un fort grand aromat, ainsi propre à plusieurs usages. Comme ce fruit n'est connu que depuis tres-peu de temps, nous n'en faisons aucun commerce, mais depuis un an ou environ, que nos Armateurs de Saint-Malo en ont pris une assez bonne quantité sur les Anglois, nous avons peu d'Epiciers qui ne connoissent ce fruit sous le nom de Graine de Gerofle, à cause que son goût retire assez à celuy du gerofle, & duquel on commence à se servir pour mettre dans les quatre Epices, & il est vray que ce fruit battu & mis dans quelques sauces, a le même goût que si l'on y avoit mis du gerofle, de la muscade & de la canelle, & avec toutes ces belles qualitez peu de gens s'en accommodent, soit parce que ce fruit n'est pas encore bien connu, ou que son goût ne plaise pas, ce qui est bien contraire des Anglois qui en usent de tres-grande quantité, aussi-bien que les Sauvages, qui s'en servent dans leur chocolat sous le nom de Melaquette.

Melaquette

Les Anglois appellent ce fruit Poivre de la Jamaïque, & les Hollandois Amomi, & nous Fruit du Bois d'Inde, & du vulguaire, quoyque mal à propos, Graine de Gerofle.

Poivre de la Jamaïque, Amomi, fruit du Bois d'Inde, ou graine de gerofle.

A l'égard des fleurs de cet arbre que l'on m'a assuré être tres-belles, je n'en ay rien dit, pour n'avoir sçû leurs formes, figures & couleurs dont elles sont, je diray seulement que l'on m'a assuré que le Bois de Chandelle, ou faux Santal, & le Bois d'Inde, étoient les deux plus beaux arbres, & les plus odoriferants qu'il y eut dans toutes les Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

CHAPITRE XVI.

Du bois de Fuſtet.



LE Bois de Fuſtet que nous appellons ordinairement Fuſtel, eſt les racines & le tronc d'un arbriſſeau que les Botaniſtes appellent Coggygria de Theophraſte, & Cotinus de Pline, qui a ſes feüilles vertes & preſque rondes, aprés leſquelles naît une fleur qui du commencement eſt faite en maniere de grappe, de couleur d'un verd obſcur, & qui ſur la fin s'ouvre comme une évantail : parmy la bourre de ſes papillottes, il y a des graines noires faites en cœur ; c'eſt les racines & le tronc de cet arbriſſeau, que les Italiens & Provençaux aprés avoir été chapellé, c'eſt à dire que ſon écorce en ſoit ôtée, nous vendent & envoyent pour bois de Fuſtet, lequel pour être de la bonne qualité, doit être d'une couleur jaune, ſec & de Provence, étant meilleur que celuy d'Italie. Quoyque ce bois vienne en France, nous en avons quelquefois meilleur marché de le tirer d'Hollande & d'Angleterre que de le faire venir de Provence.

Son uſage eſt pour les Teinturiers du petit teint, pour teindre en feüille morte & en caffé; il eſt auſſi quelque peu uſité par les Ebeniſtes.

Bois jaune ou Bois d'Angleterre. Nous faiſons venir d'Angleterre & d'Hollande une autre ſorte de bois jaune en groſſes buches, qui n'a autre nom que je ſçache que celuy de bois jaune, dont ſe ſervent auſſi les Teinturiers & Ebeniſtes, je n'ay pû ſçavoir autre choſe touchant ce bois jaune que ce que je viens de rapporter.

Il nous vient de Lorraine un certain bois de couleur d'un gris tant ſoit peu rougeatre, dur & moyennement lourd, garnis d'une écorce mince & brune ſemblable à celle de ceriſier, qui eſt ce que nous appellons bois de Sainte-Lucie, *Bois de Sainte-Lucie.* lequel à cauſe de ſon agreable odeur eſt employé par les Ebeniſtes. Le choix de ce bois eſt d'être bien compacte & ſans nœuds. Ce bois eſt admirable dans ſa nature, en ce qu'il n'a jamais d'obiet, & que plus il vielit plus il a bonne odeur.

M. de Tornefort m'a assuré que le bois de Sainte-Lucie étoit le tronc de l'arbrisseau qui porte le Mahalep, & dont j'ay parlé au Chapitre des graines à la page 24.

On nous apporte des Indes un certain bois verdatre, en grosses buches d'une tres-bonne odeur, soûs le nom de bois de Calambourg, & dont quantité d'Ouvriers se servent, tant à cause de sa bonne odeur que parce qu'il est propre pour differents Ouvrages, comme pour la marqueterie, & pour faire des chapelets & autres; les Chirurgiens & Barbiers s'en servent comme du bois de rose, pour faire boüillir dans l'eau dequoy ils font la barbe. Bois de Calambourg.

Les Hollandois nous envoyent de deux sortes de bois violet en grosses buches, qui n'a autre usage que pour la marqueterie. Le choix du bois violet est qu'il soit bien vêneux, tant dessus que dedans, le moins rempli d'obier & de pourri qu'il sera possible. Le plus gros bois violet est appellé bois de Palixandre. Bois violet. Bois Palixandre.

Outre le bois violet les Hollandois nous envoyent un certain bois d'une couleur rougeatre tirant sur le violet, que les Hollandois appellent Letterhout, & nous bois de la Chine. Monsieur de Furetiere dit que ce bois ne vient que dans le continent de Guyanne, ce que je ne sçay pas pour n'y avoir pas été ; ce bois est aussi pour la marqueterie. Bois de la Chine.

Outre tous ces bois cy-dessus nous vendons de trois sortes d'Ebenes ; sçavoir, l'Ebene noire, que les Hollandois apportent de l'Isle Maurice, & que les anciens ont pretendu être un bois d'Aloës. Le second est l'Ebene rouge ou grenadille. Le troisiéme est l'Ebene verte. A l'égard de l'arbre qui produit l'Ebene noir, quelqu'uns pretendent qu'il est de la hauteur & grosseur de nos vieils chênes, & qui leur ressemblent par le cœur & l'obier, à la reserve qu'il est de couleur fort noire, qui est ce qui luy donne ce beau poliment & ce qui la fait estimer. Ils disent que ces feüilles ressemblent à celle de laurier, & porte entre deux un fruit comme un gland, sur une petite queuë. Trois sortes d'Ebenes.

L'Ebene noire doit être d'un noir de geest, sans aucunes veines, le plus massifs & le moins remply d'obier que faire se pourra.

La rouge doit être aussi massive, la mieux venée & haute en couleur. La verte doit avoir les mêmes qualitez, & doivent être mondée de leurs écorcee & obiers.

L'usage des Ebenes est pour plusieurs Ouvrages de marqueterie, & à cause du grand usage qu'il s'en faisoit le temps passé, & à cause de la grande cherté, ceux qui travailloient en Ebenes furent nommez Ebenistes, qui est un Corps de Métier assez considerable. Il y en a qui assurent que l'obier de l'Ebene trempé dans de l'eau, a la faculté de purger la Pituite, & de guerir les Maladies Secrettes.

Il nous vient encore des Indes un bois grisatre & en grosses buches, de l'odeur de l'anis, & qui pour ce sujet est appellé des Ebenistes ou Tabletiers qui sont ceux qui s'en servent, bois d'anis ou d'anil. Outre le bois nous en vendons la semence, sous les noms d'Anis de la Chine, d'Anis de Siberie, d'Anis des Isles de Philipine, ou de Semence de Badian, de Zingi, ou d'Anis des Indes, dont la figure & l'usage est d'écrite à la page 43. de ce premier livre, & au Chapitre de la Nigelle Romaine, & sa figure se trouvera à l'Estampe du bois du Fustet. Bois d'Anis ou d'Anil. Zingi ou Anis des Indes.

Il y a encore quantité d'autres sortes de bois, comme le Sambarame, qui est une espece de Santal blanc, les bois d'Acajoux, les Acomats, le bois de fer, le bois de Coulevrée, le bois des Moluecques que les habitans du pays appellent Panava, & de quantité d'autres dont je ne parleray point, en ce que nous n'en faisons aucun commerce n'en ayant que rarement. Diverses sortes de bois.

A l'égard du Bois des Moluques, quelques-uns m'ont voulu assurer que c'étoit la Canelle blanche, ce que je ne crois pas.

Fin des Bois.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES

LIVRE QUATRIE'ME.

Des Ecorces.

PREFACE.

J'ENTENDS *par Ecorces la premiere, la seconde, ou la troisiéme enveloppe du Tronc d'un Arbre, laquelle nous vient naturellement comme elle a été tirée des Vegetaux, comme pourroit être le Kinquina, l'Ecorce de Mandragore, & mondé de sa premiere peau, comme la Canelle, le* Cassia lignea, *& autres semblables. Ainsi je commenceray ce present Chapitre par l'Arbre qui porte la Canelle, tant à cause de la grande consommation que nous faisons de sa seconde écorce, qu'à cause de ses grandes proprietez.*



CHAPITRE I.

De la Canelle.



LA Canelle que les Anciens ont appellé Cinamome, est l'écorce du milieu des branches d'un arbre qui croit de la hauteur des Saules, qui a ses feüilles si semblables au *Folium Indum*, qu'il n'y a qui que ce soit qui en pourroit faire la difference d'un premier abord, ce qui a donné occasion à quelques-uns de vouloir assurer que nôtre *Folium Indum* étoit les feüilles de l'arbre qui portoit la Canelle: si ces feüilles sont si semblables que la vûë n'en puisse faire la difference, le goût le diceme bien-tôt, en ce que les feüilles de canelle sont d'un goût & d'une odeur si suave, qu'elles surpassent en quelque façon la moindre canelle. Aprés ces feüilles naissent des fleurs blanches en forme de petits calices, d'où sortent des bayes de la figure d'un noyau d'olive, par où ils sont attachez à la branche, ainsi qu'il est representé par l'Estampe cy-dessus, que j'ay fait graver sur l'original que M. de Tornefort a entre ses mains, & qui a bien voulu en même temps m'en donner cinq ou six feüilles, qui sont de la figure & du goût cy-dessus.

A l'égard de l'endroit d'où vient la Canelle, & de la maniere dont on écorche l'arbre, j'ay jugé à propos de raporter icy ce qu'en a écrit M. Tavernier.

La Canelle vient de l'Isle de Ceilan, l'arbre qui la porte est fort approchant de nos Saules, & a trois écorces; on ne prend que la premiere & la seconde, & celle-cy est bien meilleure que l'autre; pour la troisiéme on n'y touche point, car si le coûteau venoit à la couper cela feroit mourir l'arbre, aussi est-ce comme un Métier que l'on fait apprendre de jeunesse. La Canelle coûte plus aux Hollandois qu'on ne croit; car le Roy de l'Isle de Ceilan qu'on appelle autrement Roy de Candy du nom de la Ville Capitale, étant ennemy juré des Hollandois, parce qu'ils luy manquerent de parole, envoye tous les ans des Troupes pour tâcher

de les surprendre quand ils font la recolte de la Canelle ; c'est ce qui les oblige d'avoir quinze ou seize cens hommes armez, pour appuyer & défendre un pareil nombre de gens pendant qu'ils travaillent à écorcer l'Arbre de Canelle, & il faut même qu'ils nourrissent ces travailleurs tout le reste de l'année, sans conter la dépense des Garnisons qu'il leur faut entretenir en plusieurs endroits de l'Isle. Ces grands frais rehaussent de beaucoup le prix de la Canelle, ce qui n'alloit pas de la sorte du temps des Portuguais, qui ne faisoient pas toute cette dépense, & qui mettoient toutes choses à profit. Il croit dans l'Arbre de Canelle une certaine sorte de fruit qui est comme une olive, & on ne le mange pas, ils cueilloient une quantité qu'ils mettoient dans une chaudiere avec de l'eau, & la petite pointe des bouts des branches, & faisoient boüillir le tout jusqu'à ce que l'eau fut toute consommée; cela étant refroidi le dessus étoit comme une pâte façon de cire blanche, & au fond de la chaudiere c'étoit du Camfre (M. Tavernier se trompe, quand il marque que c'est du Camfre, puisque le Camfre vient du tronc d'un arbre, comme je le feray voir au Chapitre des Gommes, mais une drogue semblable au Camfre. A l'égard de la cire j'ay écrit à Lisbonne, mais on ne sçait ce que c'est) de cette pâte ils faisoient des cierges dont ils se servoient dans l'Eglise pendant l'Office aux bonnes Fêtes de l'année, & si-tôt que ces cierges étoient allumez toute l'Eglise étoit parfumée d'une odeur de Canelle. Ils en ont envoyé plusieurs fois à Lisbonne pour la Chapelle du Roy. Autrefois les Portuguais tiroient aussi de la Canelle des terres qui appartiennent aux Raias d'autour de Cochin, mais depuis que les Hollandois ont pris cette Ville, & qu'ils se sont rendus maîtres de l'Isle de Ceylan où croit la Canelle, voyant que celle des environs de Cochin leur faisoit tort, parce que n'étant pas si bonne que celle de Ceylan elle se donnoit à grand marché, ils ruinerent tous les lieux où elle croissoit; ainsi il n'y a plus de Canelle que celle de Ceylan, qui est maintenant toute entre leurs mains. Quand les Portuguais tenoient cette Côte, les Anglois achetoient d'eux la Canelle.

Lorsque les Habitans de l'Isle de Ceylan, ont fait la recolte de la Canelle, ils en ôtent l'écorce de dessus, qui est brune & raboteuse, & ensuite la font secher, & en sechant se roule, & par ce moyen acquerre la figure qu'elle a, & devient d'une couleur rougeatre, & d'une odeur suave & d'un goût piquant, aromatique & fort agreable; quelques personnes m'ont assuré que toutes ces belles qualitez qui se trouvent dans la Canelle, ne luy arrivoient qu'au bout d'un an qu'elle avoit été cueillie, ce que je n'ose assurer pour n'en être pas certain. Je diray cependant que l'on doit choisir la Canelle en belles écorces minces, d'un goût piquant, suave & aromatique, & la plus haute en couleur que faire se pourra, & rejetter celle qui est épaisse, & qui n'a non plus de goût que du bois.

A l'égard de ceux qui en acheteront de grosses parties, prendront garde qu'elle ne soit point fourrée de canelle, dont l'essence ou huile en a été tiré, ce qui est assez difficile à connoître, à moins que de les goûter morceau à morceau; ainsi la plus belle connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter de gens incapables de la frauder.

La Canelle est d'un si grand usage que nous avons peu de Drogues fines dont on fasse un plus grand employ, tant à cause de ses belles qualitez qu'à cause de son agreable goût & odeur. Les Hollandois nous envoyent une autre sorte de Canelle qui est en large écorce, & fort épaisses, qui est ce que les anciens à l'imitation des Arabes, ont appellé darcheni, & nous Canelle matte. Cette Canelle est l'écorce du tronc & grosses branches de l'arbre portant la Canelle; mais comme cette Canelle est une marchandise de peu de valeur, tant à cause

Canelle matte

qu'elle n'est pas de vente, que parce qu'elle n'a aucun goût ny odeur, si ce n'est quelque morceau qui a la petite pelicule mince, en dedans d'un goût si picquant & si aromatique, qu'il est presque impossible de la pouvoir durer dans la bouche, mais le peu qu'il s'en trouve ne merite pas la peine d'en parler, & ce qui fait qu'il n'y a que les Colporteurs qui debitent de cette sorte de Canelle.

A l'égard de l'Escavisson que quelqu'uns prennent pour le menu de la Canelle fine, d'autres pour la Canelle matte, & d'autres pour le Cassia lignea; je n'en diray rien, en ce que je parleray de chaque article suivant son rang. Les Confiseurs aprés avoir fait tremper la Canelle fine dans l'eau chaude, la coupent par petits éclats, & la couvrent de sucre perlé, & ensuite est ce que nous appellons & vendons soûs le nom de Canella de Milan, nous en faisons aussi des petites pastilles qui n'est que de la Canelle en poudre & du Sucre, avec des mucilages de la gomme adragant, on en fait une pâte que l'on met de telles figures que l'on veut. Les Hollandois ou les Habitans de l'Isle de Ceilan, confisent au sucre la Canelle nouvellement tirée de l'arbre, qui est une fort bonne confiture pour porter sur mer, mais fort rare en ces quartiers-cy.

Escavisson.

Canella de Milan.

CHAPITRE II.

De l'Huile de Canelle.

ON tire de la Canelle fine par le moyen de quelques menstrues & d'un alambic, une huile grasse, claire & rougeatre, d'un goût si fort & piquant, qu'il est presque impossible d'en mettre sur la langue; neanmoins son goût & son agreable odeur, est la cause que bien de personnes s'en servent.

Comme la Canelle est une écorce qui abonde fort peu en huile, nous sommes obligez de la faire venir d'Hollande, tant à cause qu'il n'y a que les Hollandois qui la puissent établir de la qualité requise, à un prix aussi modique qu'ils l'établissent; car si nous étions obligez d'avoir recours à celle que les Apoticaires & Distillateurs de France pourroient faire, elle nous reviendroit à deux fois plus que celle que nous tirons d'Hollande, ce qui ne peut provenir que de leurs negligences, & du peu d'attache qu'ils ont à leurs Profession, en ce que c'est un abus de croire, comme ils en ont fait courir le bruit, que c'est que les Hollandois ne nous envoyent pas de bonne canelle, & qu'ils gardent la meilleur pour eux, ce qui est un abus, en ce qu'il est probable que les Apoticaires ou Distillateurs qui font l'Huile de canelle en Hollande, ne se servent que de la canelle telle qu'elle vient de l'Isle de Ceilan, & telle comme ils nous l'envoyent, qu'ils mettent toutes entieres, c'est à dire sans la changer aucunement de nature dans de grandes cuves remplies d'eau froides, & l'y ayant laissée pendant vingt-quatre heures ils la retirent & en mettent d'autres, en continuant toûjours de la même maniere, jusqu'à ce que l'eau soit bien teinte, & d'un tres-beau rouge, & ensuite ils mettent cette eau dans de grands alambics de cuivre, & versent dedans une quantité raisonnable d'un esprit de vin fait d'une maniere surprenante, comme il se verra cy-aprés, & c'est cet esprit de vin qui a la proprieté de separer l'huile d'avec l'eau, & de la faire monter au haut du vaisseau, & qu'il n'y a point de livre de canelle qui ne rende plus d'une once d'huile, qui est bien le contraire de celle qu'on fait icy, comme on le peut voir par M. Lemery, qui avouë que quatre livres de bonne canelle ont bien de la peine à rendre

six gros d'huile. C'est un secret chez les Hollandois que de sçavoir tirer l'Huile de canelle, tant parce qu'ils ne veulent pas qu'on sçache le nom des ingrediens, dont ils se servent pour tirer l'esprit du vin, je diray neanmoins ce que j'en ay appris d'une personne qui y a travaillé long-temps en Hollande, qui m'a dit que ceux qui font de l'Huile de Canelle, de Girofle, ou autres atomats, viennent tous les ans en Picardie acheter un nombre de pieces de vin, & aprés qu'ils l'ont acheté ils les débondent, ensuite dequoy ils versent dedans plein une bouteille d'une liqueur composée, & laisse la bouteille dessus le vin, qui au bout de vingt-quatre heures ne manquent pas d'être remplies du plus pur & du plus subtil du vin, & lorsque les bouteilles sont pleines, ils les retirent & les emportent en Hollande pour s'en servir pour le besoin. Ce qu'il y a icy à remarquer & ce qui doit être plus surprenant, c'est que le vin dans lequel ils ont jetté cette liqueur, & à laquelle ils ont retiré la même quantité d'esprit, ce vin devient si mauvais & si puant, qu'il faut le jetter & brûler les futailles, n'étant plus propres à en mettre d'autres. Je n'aurois pas avancé cette Histoire que je croirois être fabuleuse, si la personne qui m'en a assuré n'étoit un homme de probité, & sur lequel on se peut fier; & m'a dit encore de plus, que c'étoit une chose bien rare quand les Hollandois nous envoyoient de l'huile de canelle, naturelle comme ils l'ont tirées, en ce qu'ils y mélent de l'esprit de vin bien deflegmé, & passé dessus le sel de tartre, & ce qui a donné occasion à de certains Droguistes de Paris d'en faire de même, si bien que ceux qui croyent avoir une once d'huile de canelle, n'en ont pas une demie once; ce qui n'est pas d'une petite consequence, étant une des plus pretieuses marchandises que nous ayons; mais ce qu'il y a de particulier, c'est que la friponnerie sera facile à connoître en deux manieres. La premiere en ce qu'il y paroît dedans des petites bouteilles qui marquent l'humidité, qui peut-être dedans: la seconde il n'y a qu'à tremper la pointe d'un couteau dedans, & la presenter à la chandelle; si elle est mélangée d'esprit de vin, elle prendra feu aussi-tôt, qui est le contraire de celle qui est pure, qui ne rend que de la fumée, & cette huile pure est ce que nous pouvons appeller avec juste raison essence, quinte-essence ou huile de canelle, & propre à toutes usages où elle est requise. Cette huile aussi-bien que la canelle, est un des grands cordiaux que nous ayons, & ce qui cause que les Allemands, Anglois & Hollandois, en consomment de grosses quantitez.

Essence ou quintessance de Canelle.

Outre l'Huile de Canelle nous faisons venir de Montpellier une eau de canelle dont la composition est differente; les uns ne se servant que d'eau commune, & d'autres de vin blanc, d'eau rose ou de melisse; d'autres se servent au lieu de vin, d'eau de vie ou d'esprit de vin & de canelle, & par le moyen d'un alambic de verre au feu de sable ou au bain Marie, retirent une liqueur blanche & trouble comme du petit lait; mais au bout de quelque temps cette liqueur s'éclaircit, & devient claire comme de l'eau de Fontaine; ce qui rend cette eau trouble lorsqu'elle est nouvelle faite, ce n'est que le peu d'huile qui s'est rarefiez, où dont les parties se sont étenduës dans l'eau par la fermentation, ensorte qu'ils sont imperceptibles, & qui au bout de quelque temps ne manquent de se ralier, & de se trouver au fond du vaisseau; car c'est le propre de l'huile de canelle de se precipiter aux fond de cette liqueur de la figure d'une petite boule.

Eau de Canelle.

L'eau de canelle est fort en usage pour donner aux femmes qui sont en travail, en ce que c'est un excellent corrobotatif, qu'elle fortifie l'estomac, & aide aux évacuations; on en prend aussi pour resister aux mauvais air, & pour rétablir la chaleur naturelle.

Quelques

Quelques-uns font une maniere de pastille ; avec de l'eau de canelle & du sucre, qui est ce que les anciens ont appellé *Oleo saccharum*, mais ces pastilles ne sont pas si bonnes que celles qui sont faites avec l'huile de canelle, & le sucre candy reduit en poudre, & desquelles l'on fait des petites pilules que l'on garde pour le besoin, & cet *Oleo saccharum*, ainsi preparé, sera propre à dissoudre dans toutes sortes de liqueurs cordiales. *Oleo saccharum.*

Nous faisons encore venir de Montpellier un sirop de canelle, qui n'est qu'une teinture de canelle & du sucre cuit en consistance de sirop, & aromatisé avec tant soit peu d'huile de canelle. *Sirop de canelle.*

Ce sirop a à peu prés les mêmes proprietez que l'eau de canelle pris dans du vin blanc, ou dans quelques-autres liqueurs convenables.

Nous vendons de plus une teinture de canelle, dont la vertu & la force est augmentée par plusieurs aromats comme gerofle, macis, poivre lóng, petit galanga, gingembre, coriandre, musc & ambre ; & le tout pulverisé grossierement, & mis dans une bouteille avec de bon esprit de vin bien bouché & exposé au soleil pendant la canicule, & ensuite est ce que nous vendons sous le nom d'essence d'hypocras rouge, en ce que cette essence jettée sur du vin dans lequel l'on y a fondu du sucre, & qui a été clarifié & passé par la chausse, elle a le pouvoir de convertir ce vin en de tres bon hipocras. *Essence d'hypocras rouge & blanche.*

Ceux qui voudront faire une essence d'hipocras blanche, n'auront qu'à distiller cette essence rouge au feu de sable, ou au Bain-Marie ; mais il ne faut s'en servir qu'avec de grandes moderations, en ce qu'elle foisonne beaucoup ; car si on en mettoit plus qu'il ne faut, au lieu de faire de l'hipocras elle rendroit le vin si desagreable que l'on n'en pourroit pas boire.

Il est à remarquer que cette essence bien preparée, est meilleure vieille que nouvelle, mais il la faut tenir bien bouchée, en ce que l'air la dissipe beaucoup. On peut tirer encore de la canelle un extrait & un sel ; mais comme ils ne sont presque d'aucun usage, c'est pour ce sujet que nous n'en faisons aucun negoce. *Extrait & sel de Canelle.*

CHAPITRE III.

Du Cassia Lignea.

LE Cassia Lignea est aussi la deuxiéme écorce du tronc & des branches de certains arbres assez semblables à ceux qui portent la canelle.

Ces arbres croissent pêle mêle dans l'Isle de Ceylan, avec les arbres portant la canelle. Il en est de même du Cassia Lignea comme de la Canelle, en ce que plus l'écorce est fine, haute en couleur, d'un goût suave, picquant & aromatique, & plus il est estimé : neanmoins quelque bon que soit le Cassia Lignea, il est bien differant de la canelle, en ce qu'il laisse dans la bouche une viscosité qui ne se trouve dans la canelle.

Le Cassia Lignea a fort peu d'usages dans la medecine, & si ce n'étoit qu'il s'en consomme par quantité de personnes, qui le vendent au lieu de canelle. Le debit que l'on en feroit ne seroit pas grand, ce qui est une pure volerie, tant parce qu'une livre de canelle fine coûte autant que quatre livres de Cassia Lignea ; & de plus, c'est qu'il n'a pas la méme qualité. Le Cassia Lignea est un des ingre-

A l'égard des feüilles, fleurs & fruits du Cassia lignea je n'en ay pû rien sçavoir, sinon que je croy que ces feüilles & fleurs representées à l'Estampe de la Canelle, sont les feuilles & fleurs de Cassia Lignea.

diens de la Theriaque, où il n'a besoin que d'être de la qualité cy-dessus, & rejetter entierement le Cassia Lignea à écorce larges & épaisses, qui n'a non plus de goût que du bois, & ainsi doit être rejetté comme n'étant propre à rien.

CHAPITRE IV.

De la Canelle blanche.

LA Canelle blanche, à qui quelques-uns ont donné le nom Costus blanc, ou de Costus Corticus, ou Corticosus, & d'écorce de Wintherus, à cause de Guillaume Wintherus qui en apporta le premier en Angleterre, est l'écorce du tronc & des branches d'un arbre de la grandeur de nos poiriers. Il a des branches menuës, hautes, droites, & fort garnies de feüilles semblables à celles de la Aureole, mais plus delicates, plus souples, de couleur de vert-de-mer, & d'une tres-bonne odeur, aprés lesquelles nait un fruit rond d'un tres-beau rouge; cet arbre croit en abondance à S. Domingue dans la Guadeloupe, surtout dans les lieux secs & pierreux, il s'en trouve aussi quantité dans l'Isle de Saint-Laurent ou de Madagascar, où il est appellé Fimpi.

Le Costus blanc que nous appellons aussi Canelle blanche, à cause de la grande conformité qu'il a avec la Canelle matte. que si ce n'étoit sa couleur & son goût, peu de gens en pourroient faire la difference. Autant que cette écorce a été autrefois rare autant elle est commune presentement, ce qui a donné occasion à de certains broüillons, qu'il n'est pas besoin de nommer de la reduire en poudre, & de la mêler avec les quatres Epices au lieu de muscade, à cause que son goût en approche assez; c'est aussi cette écorce que quelques Apoticaires supposent & employent assez mal à propos, au lieu du Costus Arabique que j'ay cy-devant décritte, a qui pour cet effet ils ont donné le nom de Costus Indicus ou Côte d'Inde, ce qui est bien éloigné du bon sens, puisque le Costus Indicus, est une racine presque à nous inconnuë, ainsi que je l'ay marqué, & que celle-cy est une écorce fort facile à pouvoir recouvrir. Quoyque cette Canelle blanche soit d'un goût chaud, piquant, & fort aromatique, & pour ce sujet doüé de tres-bonnes qualitez, elle est tres-peu usitée des habiles & honnêtes-gens, c'est ce qui est la cause qu'elle a tres-peu de consommation pour la medecine; neanmoins comme quelques-uns pourroient en avoir besoin; je diray que l'on la doit choisir en écorce fine, blanchâtre dessus & dedans; c'est à dire, mondée de sa premiere écorce, qui est grosse, grise & raboteuse, & d'un goût acre & mordicant; & ayant l'odeur & le goût de la muscade.

Costus Indicus.

On estime cette écorce fort propre pour la guerison du scorbut. Quelques-uns ont encore donné à ce Costus le nom d'écorce d'Inde. Pendant les grandes chaleurs il découle du tronc de ces arbres une gomme noiratre, grasse & fort odorante, qui est cette gomme que quelques Droguistes appellent gomme Alouchi, & qu'ils vendent tantôt pour de la gomme Ederæ, ou pour du Bdelium, ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que la gomme Ederæ doit être seche, claire & transparente, & le Bdelium est assez semblables à la gomme Arabique, à la reserve qu'il ne fond pas dans l'eau, & la gomme Alouchi est molace, de differentes couleurs, fort sale & fort vilaine.

Ecorce d'Inde.

Gomme Alouchi.

Ecorce d'Inde.

Les habitans de l'Isle Saint-Laurent, notamment ceux de Ghalemboulle, em-

ployent cette gomme Alouchi, qu'ils nomment Litemanghits dans la composition de leurs parfums, à cause que son odeur n'est pas tout à fait desagreable.

CHAPITRE V.

De la Canelle Giroflée.

LA Canelle Giroflée, Capelet, ou bois de Crabe, est ce que nous appellons mal à propos bois de gerofle, est la seconde écorce du tronc & des branches d'un arbre qui a ses feüilles assez approchantes de celles du laurier, aprés lesquelles naissent plusieurs fruits ronds de la grosseur des noix de galle, de couleur de chataigne fort legere, qui étant cassé il s'y trouve dedans une espece de pepin; ce fruit a l'odeur & le goût de gerofle, ce qui a donné occasion aux anciens de l'appeller Noix de Gerofle, ou de Madagascar; parce que l'on trouve quantité de ces arbres dans l'Isle Saint-Laurens, où ils sont appellez Ravendsara, & les fruits Vao-Ravendsara. Il s'en trouve aussi en abondance dans le Bresil, d'où il nous est apporté par les Portuguais à Lisbonne, d'où nous le tirons ordinairement, & où il est appellé Cravo de Marenhan. Noix de Gerofle ou de Madagascar. Cravo de Marenhan.

Ce bois de gerofle ou plûtôt écorce, ayant le goût & l'odeur du gerofle, est si en usage presentement, qu'il y a fort peu de Colporteurs qui n'en vendent, aprés l'avoir mis en poudre, pour du gerofle battu, ainsi font tort aux honnêtes Marchands, en ce que le veritable gerofle battu est quatre à cinq fois plus cher que cette écorce; ils en vendent aussi d'entier à quantité de particuliers, comme Bourgeois & Paticiers, en leurs faisans à croire que c'est l'écorce du bois de gerofle; ce qui est faux, puisque le gerofle ne vient que dans l'Isle de Ternate, & cette écorce vient du Bresil ou de l'Isle Saint-Laurent, ou de Madagascar.

Comme c'est une écorce qui a beaucoup d'usage, je diray que l'on la doit choisir mondée de sa premiere écorce, qui est ordinairement grise & raboteuse, d'une couleur tannée, qu'elle soit mince, & d'un goût piquant, acre & aromatique; en un mot, la plus approchante du goût & de l'odeur du gerofle que faire se pourra. On prendra garde qu'elle ne sente pas le moisi, & que les paquets ne soient point fourré de grosses écorces, de nul goût ny odeur, comme il arrive que trop souvent.

Cette écorce n'a aucun usage dans la medecine, à moins que ce ne soit par quelques-uns qui en tirent la teinture avec de l'eau de vie ou de l'esprit de vin, qui la vendent ensuite fort impunement soûs le nom de teinture ou d'essence de gerofle; les Confiseurs s'en servent au lieu de gerofle, pour faire ce qu'ils appellent gerofle en dragée.

Comme cette marchandise nous vient dans de petits paniers faits de roseaux, & enveloppez de grandes feüilles fort belles à voir, j'ay jugé à propos de dire que ces feüilles sont ce que le R.P. Plumier appelle *Arum hæderaceum foliis bisectis, rigidis & scutatis*, qui veut autant dire qu'Arum montant à feüilles fermes, froncies & fenduës. Et ceux qui en voudront sçavoir davantage, pourront avoir recours à son livre, où il en traite fort amplement, n'ayant jugé à propos de raporter ce qu'il en dit le discour en étant trop long; & de plus, c'est que ces feüilles ne sont d'aucun usage, ce qui fait que nous n'en tenons aucun compte.

CHAPITRE VI.

Du Kinquina.



LE Kinquina, ou Quina-quina, Ecorce du Perou, ou écorce contre les Fiévres, est l'écorce exterieure du tronc & des branches de plusieurs arbres qui croissent en quantité au Perou, d'où le Kinquina nous est apporté par la voye de Cadix d'où nous le tirons.

Comme je n'ay jamais été au Perou pour pouvoir parler juste des arbres qui portent le Kinquina, j'ay eu recours à M. Bernard, Ordinaire de la Musique du Roy, qui est un fort honnête-homme & fort curieux pour la connoissance des simples, lequel m'a bien voulu donner une description du Kinquina, qui luy a été donnée par M. Rinslant, Medecin de la Ville de Rheims, qui l'avoit eu d'un de ses amis nommé Grarien, qui avoit demeuré vingt-ans en Portugal, & qui avoit fait plusieurs voyages aux Indes & au Perou, dont en voicy la teneur.

Description veritable du Kinquina.

LE Kinquina est l'Ecorce d'un Arbre qui croît au Perou, dans la Province de Quitto, sur des Montagnes prés de la Ville de Loxa; cet arbre est à peu prés de la grandeur d'un cerisier, il a les feüilles rondes & dantelées, porte une fleur longue & rougeatre, d'où naît une espece de gousse dans laquelle se trouve une graine faite comme une amande, platte & blanche, revétuë d'une legere écorce. Le Kinquina qui vient au bas de ces Montagnes est le plus épais, parce qu'il tire plus de nourriture de la terre; son écorce est lissée d'un jaune blanchatre par dehors, & d'un tanné pâle par dedans; celuy qui vient sur le haut de la Montagne a l'écorce beaucoup plus déliée; elle est raboteuse, plus brune par dehors, & plus haute en couleur par dedans, mais les arbres qui viennent vers

le milieu de ces Montagnes ont leur écorce encore plus brune & plus découpée, elles sont toutes ameres, mais celles du bas des Montagnes le sont moins que les autres.

Il resulte de-là que le moindre Kinquina est celuy qui croît dans les lieux bas, parce qu'il est trop chargé de parties terrestres & aqueuses, que celuy d'enhaut vaut mieux par la raison contraire, & que le plus excellent de tous est celuy qui croit au milieu des Montagnes, parce qu'il n'a n'y trop n'y trop peu de nourriture.

Il y a une autre espece de Kinquina qui vient des Montagnes de Potosi, qui est plus brun, plus aromatique, & plus amer que les precedens, mais il est beaucoup plus rare.

Outre les qualitez que l'on a remarqué dans le Kinquina, il doit être pesant, d'une substance compacte, seche & serrée, il faut prendre garde qu'il ne soit point pourri ny penetré d'eau, qu'il ne se dissipe point en poussiere en le rompant, & qu'il ne soit pas rempli de menu & d'ordures, comme il s'en trouve souvent au fond des Cerons dans quoy il vient ordinairement. On doit preferer aussi celuy qui est en petites écorces fines, noiratres & chagrinées au dessus, parsemée de quelques mousses blanches, ou de quelques petites feüilles de fougere, rougeatre au dedans, d'un goût amer & fort desagreable, & rejetter celuy qui est filandreux quand on le casse, d'une couleur rousse, aussi-bien que celuy qui est de couleur de canelle au dessus, quoyque le plus estimé de ceux qui n'y ont qu'une legere connoissance & qui le preferent, parce qu'il est d'une plus belle vente que le noir. On prendra garde qu'il ne soit point mélangé de plusieurs éclats de l'arbre, qui tiennent le plus souvent à l'écorce.

Cette écorce fut premierement apportée en France en 1650. par le Cardinal de Lugo Jesuite, qui l'avoit apporté luy-même du Perou, & cette écorce a eu tant de vogue en France, qu'elle s'y est venduë au poids de l'or ; mais la quantité que les Espagnols & Nous en ont fait venir du Perou, luy a diminuë beaucoup son prix.

L'usage du Kinquina est pour la guerison des Fiévres, soit qu'il soit pris en substance ou par infusion ; mais comme c'est un remede qui n'est pas reçû de tout le monde, & que son usage n'est bon que quand il est pris à propos ; c'est pour ce sujet que je ne conseille à personne de s'en servir que par l'avis d'habiles gens.

La haute proprieté que les Espagnols ont attribué au Kinquina pour la guerison des Fiévres, a été la cause qu'ils luy ont donné, comme au bois qui le porte, le nom de *Palo de Calenturas*, qui signifie bois des fiévres.

A l'égard du Kinquina que l'on achetera en poudre, la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & d'y mettre le prix ; mais sur tout qu'il soit passé par un tamis bien fin.

On tire du Kinquina par le moyen de l'eau de noix distillées & du feu, un extrait, qui est un fort bon febrifuge, étant pris depuis douze grains jusqu'à trente-six, en pilules ou délayez dans du vin. Extrait & Sel de Kinquina.

On peut tirer aussi du Kinquina en le brûlant, un sel fixe qui est fort aperitif, & propre pour la guerison des fiévres quartes, pris depuis dix grains jusqu'à vingt dans une liqueur convenable.

CHAPITRE VII.

De l'Ecorce de Mandragore.



L'Ecorce de Mandragore eſt l'écorce de la racine d'une plante que l'on diſtingue en deux. Sçavoir, en mâle & en femelle. Je ne m'arréteray point à d'écrire tous les diſcours inutiles que les anciens ont dit touchant la racine de cette planre, pour dire que les Mandragores tant mâle que femelle ſont fort rares aux environs de Paris, ce qui cauſe que les Apoticaires ſont obligez d'en ſouſtraire les feüilles, auſſi-bien que celles du nombril de Venus, de la compoſition de l'onguent de Populeum, ce qui eſt un abus bien grand, étanr impoſſible que cette compoſition puiſſe avoir les mêmes qualitez que les Aureurs luy attribuent, du momenr que deux des principales Drogues en ſonr ôtées, & ce qui fait que ce remede n'a pas l'effet qu'il devroir avoir s'il étoir fait dans les formes, & qu'au lieu de rafraichir, qui eſt ſa principale vertu, il échauffe plûrôt, tant parce que ces deux ſortes de plantes y manquent, que parce que le plus ſouvent les Apoticaires au lieu de vendre du Populeum de l'année, ils en vendent qui a deux ou trois ans; qui eſt tour le contraire du ſentiment des Auteurs, qui diſent que la vertu rafraichiſſanre du Populeum ne dure qu'une année, ainſi que l'on le pourra voir par la Pharmacopée de M. Bauderon, Commentée par le Sieur Verni, qui dit en ces termes à la page 136. qu'il faut le renouveller tous les ans, autrement ſa vertu refrigerante ſe perd par le temps, & la chaleur de la graiſſe ſurmonre la froidure, & par conſequenr eſt inutile; ainſi les Aporicaires de Paris ou des Villes circonvoiſines, doivent être avertis de ne plus s'émanciper de le compoſer, puiſqu'il leur eſt impoſſible de le pouvoir faire dans les regles, mais de le faire venir de Monrpellier, où on le peut faire ſans aucun Subſtitur, & de la maniere que les Auteurs le demandent; ou bien s'ils ne veulent pas

avoir cette sujettion-là, en ce que ce n'est guere leur profession de faire venir de la marchandise, en laisseront la liberté aux Marchands Epiciers qui le feront avec bien du plaisir; & par ce moyen les Apoticaires n'engageront point leur conscience, & le public en sera servi plus fidelement. Pour revenir à la racine de la Mandragore, étant en terre elle pousse des feüilles vertes, larges, & traînantes par terre, & des fruits assez approchants en grosseur & figure aux colloquintes qui n'ont pas été mondées, c'est à dire telle qu'elle sort de dessus la plante. Je n'ay pas jugé à propos de parler de la difference qu'il y a entre la Mandragore mâle & femelle, en ce qu'il y a quantité d'Auteurs qui en traitent, pour dire que de toute cette plante nous n'en vendons que l'écorce de la racine, laquelle doit être mondée de son bois, la plus recente qu'il se pourra; elle doit être d'une couleur grise au dedans, & d'un gris rougeatre au dessus, garnie de sa petite écorce, qui est tant soit peu graveleuse ou chagrinée.

L'écorce de Mandragore a quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions galeniques. Avec l'écorce de Mandragore on nous envoye quelquefois de la racine coupée par tranches comme le Jalap; mais elle n'est pas tant en usage que l'écorce à cause que le cœur y est, qui n'a non plus de vertu que le bois.

CHAPITRE VIII.

De l'Autour.

L'Autour est une écorce fort approchante en figure & en couleur à la grosse canelle, excepté qu'elle est tant soit peu plus blafarde au dessus, & de la couleur d'une muscade cassée au dedans, accompagnées de quantité de petits brillants; elle est fort legere & spongieuse, d'un goût presque incipide & sans odeur. On l'apporte du Levant, de Turquie à Marseille d'où nous le faisons venir.

Cette écorce n'a point d'autre usage, aussi-bien que Chouan, que pour la perfection du Carmin, & elle n'a besoin d'autre choix que d'être de la qualité cy-dessus.

Une personne m'a assuré qu'il croit de l'Autour auprés de Paris, & même m'en a donné une écorce, laquelle est à peu prés la même chose, mais elle est d'un goût amer, d'une couleur terreuse sans aucun brillant.

Il m'a été du tout impossible de pouvoir sçavoir qui étoit l'arbre ou la plante qui porte le l'Autour, ce qui a fait que je n'en ay pû rien dire.



CHAPITRE IX.

Du Liege.



LE Liege, que les Latins appellent *Suber*, est l'écorce exterieure du tronc de plusieurs arbres qui croissent en quantité en Espagne, en Italie & même en France, principalement dans la Gascogne, & sur les Pirenées. Les feüilles de ces arbres sont de moyenne grandeur, vertes par dessus & blanchatre par dessous, dantelée tout autour, aprés lesquelles il naît des glands semblables à ceux du chêne.

Lorsque les habitans des lieux veulent faire la recolte de cette marchandise, ils fendent ces arbres depuis le haut jusqu'en bas, & en tirent les écorces qui est le Liege, & aprés qu'ils sont arrachez ils le mettent l'un sur l'autre jusqu'à une heuteur raisonnable, dans des fosses qu'ils ont fait exprés & qu'ils ont remply d'eau, & aprés les avoir chargé de pierre, ils laissent le tout en cet état une espace de temps, & lorsqu'il est redressé & beaucoup affaisé, ils reprennent celuy d'un autre fosse qu'ils remettent dessus, ainsi de quatre fosses il la reduisent à une, & aprés avoir tout retiré de dedans l'eau ils le laissent secher ; étant sec ils est transporté par balles en differens endroits.

Liege blanc. On choisira le Liege en belles tables, uny, non rempli de nœuds ny de crevasses, d'une moyenne épaisseur, d'un gris jaunâtre au dessus & en dedans, & qu'en le coupant soit bien uni. Nous appellons ordinairement ce Liege, Liege blanc ou de France, à cause que l'on en fait de cette sorte dans la Guyenne, principalement de devers Bayonne, d'où presque tout celuy que nous voyons nous est apporté.

Liege noir ou d'Espagne. On nous apporte des mêmes endroits une autre sorte de Liege, que nous appellons Liege d'Espagne, lequel pour être de la qualité requise doit être aussi leger, uny, noiratre au dessus, comme s'il étoit brûlé, jaunâtre en dedans & facile à couper

per, non porreux, & le plus épais qu'il sera possible, étant beaucoup plus estimé & recherché que le mince.

Un de mes amis m'a assuré que ce qui noircissoit le Liege, ne venoit que de l'avoir laissé tremper dans de l'eau de la mer.

Son usage est trop connu pour m'y arrêter, je diray seulement qu'il est quelque peu usité dans la medecine, tant pour arrêter le sang étant pris en poudre ou brûlé dans quelque liqueur astringente, que pendu au col pour faire perdre le lait des nourrisses, & le même Liege brûlé, mêlé avec un peu de beurre frais & du sel Saturne, est fort convenable pour les hemoroides.

Les Espagnols brûlent le Liege & en font un noir extremement leger, qui est ce que nous appellons noir d'Espagne, lequel pour être de la bonne qualité il faut qu'il soit noir, leger, le moins sableux & graveleux qu'il se pourra. Ce noir est usité par divers Ouvriers qui s'en servent. Noir d'Espagne.

Il y a encore quantité d'autres sortes d'écorces, dont nous ne faisons aucun commerce, comme l'écorce de la racine & du tronc de l'arbre appelle Macer, le Coru, l'Hivorahé, & autres semblables, en ce que nous n'en avons que tres-peu, quoy que cependant ce seroit de tres-bons remedes, ainsi qu'on le pourra voir dans le Traité qu'en a fait Garcie du Jardin & Christofle la Coste, dans leurs Histoires des Drogues des Indes, où le Lecteur pourra avoir recours. Macer, Coru & Hivorahé.

On sera icy averty que comme quelques personnes demandent du Macer pour se guerir de la dissenterie, qui est son principal usage, quelques-uns vendent à sa place du Macis, croyant que c'est la même chose; ce qui est neanmoins bien differend, en ce que le Macer est l'écorce du tronc d'un arbre, & le Macis est l'envelope de la coque de la muscade.

Fin des Ecorces.





HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE CINQUIE'ME.

Des Feüilles.

PREFACE.

J'ENTENDS par Feüilles le premier verd que les plantes que nous comprenons soûs les genres d'Arbres, Arbrisseaux, Soûs Arbrisseaux & Herbes, poussent d'abord que le beau temps vient, ainsi je ne comprendray dans ce Chapitre que les Feüilles qui sortent des Tiges, ou des branches des Arbres, ou Herbes, n'y ayant que ces parties qui doivent porter le nom de Feüilles, qui derivent du mot Grec Phillon, *& du mot Latin* Folium *Quelques-uns veulent que le nom de Feüilles soit aussi adapté à quelques fleurs, comme par exemple on dit ordinairement des Roses, Feüilles de Roses, Feüilles de Tulipe, ainsi des autres; mais n'ayant suivi cet ordre, c'est pour ce sujet que je ne parleray dans ce Chapitre, que des Feüilles vertes qui sortent des Branches ou des Tiges, & non pas des Feüilles d'autres couleurs, qui sont la partie la plus essentielle des Roses ou autres Fleurs.*

Je traiteray aussi en ce Chapitre des Feüilles qui ont été travaillées, comme le Tabac, & de celles de qui on en a tiré les feculles & les Sels, comme l'Anil, le Kali & autres comme il se verra dans la suite.

CHAPITRE I.

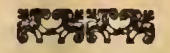
Du Dictam de Candie.



LE Dictam de Crete ou Candie, est une plante de deux à trois pieds de haut, qui a ses Feüilles de la grandeur & à peu prés de la figure de l'ongle blanche, & cotoneuse dessus & dessous, aprés lesquelles naissent des Fleurs longues par épi, d'une couleur violette. Cette petite plante qui est tres-belle à voir croît en abondance dans l'Isle de Candie, d'où est venu son surnom.

On doit choisir le Dictam nouveau en belles feüilles, blanches, larges, épaisses, douces & cotoneuses, d'un goût suave & aromatique. On doit preferer le Dictam le plus garni de ses fleurs blûës qu'il se pourra. On doit rejetter celuy qui est en petites feüilles non veloutées, & où il se rencontre plus de petits bâtons & de buchettes que de feüilles.

Le Dictam de Candie, est quelque peu d'usage dans la medecine, à cause qu'il est chaud & aromatique; il est aussi un des ingrediens de la theriaque, où il n'a besoin d'autre preparation que d'être choisi comme j'ay dit cy-dessus, & mondé de ses buchettes ou autres corps étrangers.



CHAPITRE II.

Du Polium Montanum.



Polium Montanum

LE Polium Montanum, eſt une Plante de la hauteur d'un demy pied, ayant ſes feüilles petites, épaiſſes, dentelées, garnies deſſus & deſſous d'un petit coton jaune tirant ſur le doré, & ſes fleurs rondes qui s'épanoüiſſent en petites étoiles, d'une couleur d'or fort belle à voir.

Cette petite plante croit en quantité ſur les montagnes & lieux élevez de la Provence & du Languedoc. Il nous eſt apporté par petites bottes avec celuy qui croit dans les pleines, où le long des chemins, principalement dans les ſables & autres lieux arides, étant neanmoins bien different, en ce qu'il a les feüilles plus petites & moins cottonnées, plus amer & eſt tout blanc.

On le choiſira nouvellement cueilly, garny de ſes fleurs, d'un goût amer & fort deſagreable, tant pour pluſieurs compoſitions que pour la Theriaque, où il n'a beſoin d'autre preparation que d'être comme cy-deſſus, & le moins rempli de blanc qu'il ſera poſſible, ayant bien moins de vertu que l'autre.



CHAPITRE III.

Du Marum.



LE Marum est une petite plante fort belle à voir, qui a ses feuilles verdatres, fort petites, de la figure du fer d'une pique, d'un goût tres-amer & desagreable; c'est pourquoy il a été appellé *Marum quasi Amarum.* Aprés les feuilles naissent des épis assez approchans de ceux de la lavande, d'où sort de petites fleurs purpurines fort odorantes.

Cette plante croit en quantité aux Isles d'Hyeres prés de Toulon, d'où ceux qui en auront besoin pourront en faire venir.

On le doit choisir nouveau, d'une odeur forte, garnie de ses fleurs, & le plus vert qu'il sera possible.

Il n'est guere usité en medecine, à moins que ce ne soit pour la composition des trochisques d'Hedicroum; mais comme cette plante nous est assez rare, la pluspart des Apoticaires luy substituent l'Amaracus, qui est la petite Marjolaine surnommée Gentille.



CHAPITRE IV.

Du Folium Indum.



LE *Folium Indum*, *Thamalapatra*, *Malabatrum*, feüille d'Inde ou Malabatre, est les feüilles d'un grand arbre qui croit communement aux grandes Indes, principalement vers Cambaya.

Le *Folium Indum* n'a pas été moins inconnu aux anciens que quantité d'autres Drogues, les uns ayant écrit qu'il se trouvoit nageant sur plusieurs lacs des Indes; mais la plus saine opinion est que c'est les feüilles d'un arbre de la grandeur d'un citronnier. Aprés les feüilles naissent des petites bayes à peu prés semblables à celles de la Canelle, à la reserve qu'elles sont plus petites. Il se trouve de ses feüilles où il se rencontre dessous une maniere de petite vessie de la grosseur d'une tête d'épingle, que quelques-uns veulent que ce soit la graine.

Je ne sçay pas ce qui a porté les anciens à vouloir employer cette feuïlle dans la composition de la Theriaque, en ce qu'elle n'a presque n'y goût ny odeur. Je ne veux neanmoins pas dire qu'ils soient blamable, en ce que le *Folium Indum* nouveau cueilli peut avoir du goût & de l'odeur; mais pour mon particulier j'avouë en avoir bien veu & bien vendu, & n'en avoir jamais trouvé qui ait eu aucune qualité sensible, ce qui peut peut-être luy venir par la vieillesse; mais comme je ne suis pas capable d'en empêcher l'usage, je diray que l'on le doit choisir en belles feuïlles, larges, les plus vertes, & les moins brisées qu'il sera possible.

CHAPITRE V.

Du Thée.



LE Thée que les Chinois & Japonois appellent Cha ou Tcha, eſt les feüilles d'un petit arbriſſeau qui croît en aſſez grande quantité au tour de Pekin & de Nankin, dans la Chine. Il en croit auſſi en pluſieurs endroits du Japon, qui eſt eſtimé le meilleur, & à cauſe de ſes bonnes qualitez eſt appellé par excellence Fleur de Chà ou de Thée. Le Thée eſt une feüille verte, mince, pointuë par un bout, arondies par l'autre, & tant ſoit peu decoupée tout au tour, & au milieu de chaque feüille il y a une moyenne nerveure, d'où ſortent quantité de petits fibres. En un mot, elle eſt de la figure cy-deſſus repreſentée, que j'ay fait tirer ſur le naturel, qui m'a été donné par un fort honnête-homme qui l'a apporté d Hollande. Aprés ces feüilles naiſſent pluſieurs coques, qui ſont chacune de la groſſeur du bout du doigt, d une figure fort particuliere, dans chacune deſquelles il s'y trouve deux ou trois fruits de la figure d'un Areca, d'un gris de ſouris au deſſus, & dedans garnie d'une amande blanche, fort facile à ſe vermoudre.

Le Thée du Japon ne differe de celuy de la chine qu'en ce qu'il eſt en plus petites feüilles, & que ſon goût & ſon odeur en eſt plus agreable, & parce qu'il eſt ordinairement d'un plus beau vert clair, cette difference odeur, goût & couleur, luy augmente ſi fort ſon prix, que le Thée du Japon en petites feüilles de la couleur cy-deſſus, d'une bonne odeur de foin tirant neanmoins à celle de la violette fait que nous ne pouvons guere établir le veritable Thée du Japon à moins de cent cinquante ou deux cens francs la livre; ce qui eſt bien different de celuy de la chine, en ce que le plus beau vaut toûjours les deux tiers moins.

Le Thée que les Hollandois, Anglois & autres, nous apportent, eſt en petites

feuilles tortillées de la maniere que nous le vendons, & cette façon d'accommoder ainsi le Thée, est que les Chinois & Japonois aprés l'avoir cueilli le desseichent doucement au feu, & ces feuilles en se desséchant s'appelotonent telles que nous les avons; d'autres veulent que l'on les enveloppe dans un matelas de fine toile de cotton, & qu'en les remuant & les faisant chauffer ils prennent cette figure.

Quoy qu'il en soit, je diray que les differentes sortes de Thée, & les differends prix que nous le vendons, ne provient pas du mélange du bon & du mauvais que nous en faisons, ainsi que le marque assez mal à propos un Auteur nouveau dans son petit Livre du bon usage du Thée, du Caffée & du Chocolat, puisque les differends prix que nous l'établissons, ne proviennent que selon son usage, beauté & bonté, & suivant ceux à qui il appartient, & suivant la disette ou abondance qu'il y en a, ou selon la consommation qu'il s'en fait; car nous sçavons par experience que les marchandises ne sont cheres ou à vil prix, que par la quantité qu'il y en a, ou le plus ou moins de consommation qu'il s'en fait, & non pas parce que l'on le mélange, étant impossible qu'un Marchand puisse vendre, sur tout à des gens qui s'y connoissent, du Thée qui seroit mêlé; & de plus, c'est que le haut prix que l'on vend le Thée de la bonne qualité engage les Marchands à le donner tel qu'ils l'ont reçû; & pour obvier à cet abus, supposé que quelques-uns fussent assez mal-honnête pour le faire, je diray que l'on le doit choisir le plus vert, le plus odorant, & le plus entier que faire se pourra, & preferer, comme je l'ay déja remarqué, celuy du Japon à celuy de la Chine.

Le Thée est si en usage parmi les Orientaux, qu'il y a fort peu de gens qui ne s'en servent. Il étoit aussi si en usage il y a quelques années en France, qu'il y avoit fort peu de gens de Qualité ou de bons Bourgeois, qui n'en prissent; mais depuis que le Caffé & le Chocolat ont été connu en France, on ne s'en sert presque plus. A l'égard de ses qualitez je n'en diray rien, renvoyant le Lecteur aux Livres qu'en ont fait les Sieurs du Four & de Blegny. Je n'ay pas voulu conclure cet article sans parler de la fleur du Thée, qui est que la personne qui m'en a donné des feüilles me fit present en même temps d'un Thée, tout à fait different du Thé ordinaire, en ce qu'il est d'un brun noiratre, & a plûtôt la figure d'une fleur que d'une feuïlle, & quoyque ce Thée soit feuïlle ou fleur, il est si estimé des Hollandois qu'il le vendent au poids de l'or, soit à cause de la petite quantité qu'ils en ont, qu'à cause de l'agreable goût & odeur qu'il a, sur tout quand il est nouveau, qui surpasse de beaucoup le veritable Thée du Japon. A l'égard de ce que quelques-uns avancent que nous avons le Thé en Europe, à meilleur marché que dans la Chine & le Japon, c'est parce que les Hollandois l'échangent contre de la sauge, dont les Japonois & Chinois sont fort amateurs; ce qui n'est pas tout à fait hors de raison, puisque nous n'avons guere de plantes qui soit plus doué de bonnes qualitez que la petite ou franche sauge, & il est certain que si elle croissoit aux Indes, on l'estimeroit beaucoup, mais parce qu'elle nous est commune, nous n'en tenons presque aucun compte, non plus que du Proverbe Latin qui dit : *Cur morietur homo quando crescit salvia in horto.* Ainsi on ne doit pas être surpris si les Chinois ou Japonois échangent le Thée contre la sauge.

Fleur de Thée.

J'ay aussi jugé à propos de refuter l'erreur dans laquelle l'Auteur du petit livre dont j'ay parlé cy-dessus est tombé, quand il marque à la page 14. de son livre, qu'il pria un Marchand qui devoit faire voile aux Indes de luy apporter de la graine noiratre du Thée, conservée avec toute la precaution possible pour pouvoir

voir faire venir du Thée en France; mais cet Auteur étoit mal informé, puisque le fruit du Thé, comme j'ay déja dit, est un fruit de la figure d'un Areca, de la grosseur d'un gros grain de chapelet, ou pour mieux dire, d'un gland coupé en deux, & est couvert luy troisiéme d'une coque mince de couleur de chataigne. Je n'aurois pas été au contraire qu'il y auroit eu de la graine du Thée si je n'en avois du fruit qui m'a été envoyé d'Hollande pour tel, & s'il ne m'avoit été confirmé être le vray fruit de l'arbrisseau du Thée, tant par la reconfrontation que j'en ay fait avec celuy que M. de Tournefort a, que parce qu'il m'en a assuré, étant une personne sur laquelle on peut faire fond.

Cet Auteur marque que l'on peut tirer du Thée un sirop febrifuge, à qui il attribuë de grandes proprietez, où ceux qui en desireront faire pourront avoir recours au Traité qu'il en a fait.

CHAPITRE VI.

Du Sené.



Le Sené à qui quelques-uns ont donné le nom de feüille Orientale, est la feüille d'une plante, ou plûtôt d'un arbrisseau qui a environ un pied de haut, qui croit en plusieurs endroits du Levant, & même en Europe.

La plante où l'arbrisseau qui porte le Sené, étant dans terre pousse des feuïlles qui sont plus ou moins vertes & de differentes figures, suivant la difference des lieux où il a pris naissance, comme il se verra cy-aprés. Aprés les feuïlles sortent de petites fleurs d'une couleur purpurine en forme d'étoiles, & ensuite des gousses minces & plattes de la figure cy-dessus, dans lesquelles il s'y trouve cinq ou six petites semences aussi plattes, larges par un bout & pointu

Folicules de Sené.

par l'autre, & ses gousses sont ce que nous appellons folicules de Sené.

Comme le Sené est une feüille qui nous est fort commune par le grand debit que nous en faisons; je diray qu'il y en a de trois sortes, que nous distinguons en Sené de la Palte ou de Seyde, en Sené de Tripoly, & en Sené de Moca, & dessous ces trois genres il y en a de plusieurs especes, ce qui ne provient que de la difference des lieux où il a été cultivé, ainsi que nous voyons fort souvent, qu'une même espece de plante se diversifie dans ses feuïlles, fleurs & fruits, par la nature du terroit où elle est cultivée; ainsi le plus beau & celuy de la meilleur qualité, est le Sené qui vient de Seyde au Levant, ce qui luy a fait donner le nom de Sené de Seyde, ou de Sené du Levant, ou de celuy de la Palte, en ce que tous les Sené qui viennent du Levant payent tribut ou doüanne au Grand Seigneur, ce que les Turcs appellent Palte.

Sené de Seyde.

On doit choisir le Sené de la Palte en feuïlles étroites & d'une moyenne grandeur, faites en forme de fer de pique, d'une couleur jaunatre, d'une odeur forte & odorante, doux à le manier, le moins brisé & le moins rempli de buchettes, de feuïlles mortes, ou autres corps étrangers qu'il sera possible. Cette description de Sené paroîtra sans doute ridicule aux gens qui n'y ont pas une grande connoissance, en ce qu'ils veulent que le Sené de la bonne qualité soit en grandes feuïlles, larges & vertes; mais la consolation que j'ay c'est que je suis seur que ce qu'il y a de gens qui connoîtront le Sené ne contrediront pas ce que je dis; & de plus, c'est que si la quantité de Sené qui me passe par les mains n'étoit pas suffisante pour m'en donner une juste connoissance, j'en ay une plante toute entiere, dont cy-dessus est gravée la figure, qui m'est venuë d'Alep, qui pourra rendre témoignage de ce que j'avance.

L'usage du Sené est si commun qu'il m'est inutile que je m'y artête, en ce que chacun sçait que c'est un fort bon purgatif.

Sené de Tripoli.

La deuxiéme sorte de Sené est celuy que nous surnommons de Tripoli ou d'Alexandrie, qui est ce Sené verd que nous vendons quelquefois, dont il s'en trouve, mais fort rarement, qui approche des qualitez de celuy de la Palte, en ce qu'il est ordinairement rude, & qu'il a tres-peu d'odeur, mais en recompense est bien reçû des personnes peu connoissans à cause de sa verdeur. Ce Sené nous est assez rare presentement, en ce que l'entrée en a été interdite en France, c'est ce qui fait que les folicules & les buchettes de Sené sont beaucoup plus cheres qu'elle n'étoient il y a une quinzaine d'années, par la grande quantité de folicules & de buchettes qu'il se trouvoit dans le Sené de Tripoli.

Sené de Moca.

Le troisiéme est le Sené de Moca, que les Colporteurs appellent Sené de la pique, en ce qu'il est en feuilles longues & fort étroites, c'est à dire une fois plus longues que le vray Sené du Levant. La méchante qualité de ce Sené fait que je n'en puis dire autre chose sinon qu'il doit être entierement rejetté, comme n'étant propre à rien, ce qui devroit en empêcher l'entrée, & les Marchands d'en vendre.

A l'égard des Folicules leurs bonnes qualitez devroit obliger les Medecins d'en ordonner plus souvent qu'ils ne font, en ce qu'elles purgent fort doucement, & ne donnent presque aucun goût ny odeur aux medecines, qui est le contraire du Sené, qui en donne de si mauvaise que la pluspart des personnes repugnent à prendre des medecines, à cause du goût & de l'odeur du Sené.

On doit choisir les folicules épaisses, grandes, d'une couleur verdâtre, que la semence qui est dedans soit grosse & bien nourrie, & presque en tout semblable à des pepins de raisins, à la reserve qu'elles sont plus plattes. On doit re-

jetter celles qui sont noiratres & dechirées, dont les pepins en sont secs, arides & moisis, étant incapables d'entrer dans le corps humain, tant par leur vieillesse que parce que le plus souvent elles ont été marinées.

Outre ces sortes de Senés & les Folicules, nous vendons de plus, quoyque tres mal à propos, le grabeau & la poussiere, qui n'est le plus souvent que de la terre, ou des feüilles d'une plante que les Colporteurs appellent Ourdon, qui se trouve par hazard, ou qui a été mis exprés dans les coufles ou balles de Sené; ce qui devroit être entierement défendu, tant par sa mauvaise qualité que parce que cela donne sujet à milles canailles d'y mélanger des gueuseries, & de tirer de l'argent d'une marchandise qui n'est pas capable d'être ramassée de terre; d'autres qui vendent pour du grabeau de Sené des feüilles de plantin sechée, hachée & brisée, à qui ils ont donné le nom du Ourdon; & qui pour mieux autoriser leurs friponneries l'appellent petit Sené, ce qui est neanmoins fort facile à connoître, en ce que le veritable Sené brisé, est toûjours en petites parcelles, minces, & le Ourdon est par parcelles épaisses, ou les nerveures de plantin paroissent encore. Quelques personnes ne manqueront pas de m'objecter que le grabeau de Sené pur & net, est doué d'une aussi bonne qualité que le Sené entier; je leurs répondray que le Sené étant composé de parties fort subtiles, plus il est rompu & moins il a de qualité; ainsi le grabeau de Sené, soit pur ou mélangé, doit être absolument interdit du commerce, aussi-bien que les buchettes dont quelques-uns se servent, tant à cause de leurs bons marchés, que parce qu'ils purgent avec beaucoup plus de violence que le Sené.

On tire du Sené par le moyen de l'eau & du feu, un extrait qui est un tres-bon purgatif, on en peut tirer aussi un sel à qui quelques-uns attribuent de grandes proprietez, sur tout pour le mettre dans les infusions de Sené, pretendant par ce moyen en tirer plus de vertu, à quoy il ne se trompe pas. Extrait & Sel de Sené.

Quelques Auteurs ont écrit que l'on trouvé quantité de Sené en Italie, surtout en Toscane & en la Riviere de Genne, & même en Provence; mais comme je crois que ces sortes de Sené sont plûtôt les feüilles de cette plante que les Botanistes appellent Colutea ou Bagnaudier, c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien, y ayant assez d'Auteurs qui en traitent.

Il se trouve en France une plante que les Botanistes appellent *Gratiola* ou *Gratia dei*, qui purge autant que le Sené; mais comme le *Gratiola* vient chez nous, c'est pour ce sujet que nous n'en faisons pas grand état. Il y a encore une autre plante que les Simplistes appellent *Alypon montis Ceti*, à cause qu'il s'en trouve beaucoup à Cete, proche de Montpellier, qui purge plus que le Sené: quelques-uns appellent cet *Alypon* Turbit blanc. Gratiola. Turbit blanc.

CHAPITRE VII.

Des Capillaires.



Les Capillaires sont de petites plantes qui nous sont apportées dans leurs entiers de differens endroits, dont les premiers & les plus estimez sont ceux que l'on nous apporte de Canada, & qui pour ce sujet sont appellez Capillaire de Canada; & des Botanistes, *Adiantum Album Cadanense*, qui veut autant dire qu'Adiante blanc de Canada. Cette plante croit environ de la hauteur d'un pied, dont la tige est fort menuë, dure & noiratre, d'où sortent de petites branches chargées de feüilles vertes & dantelées, dont cy-dessus est la figure. Il en croît aussi au Bresil, ce qui luy a fait donner le nom d'*Adiantum Brasilianum*, qui signifie Adiante du Bresil. On cultive cette petite plante avec grand soin au Jardin du Roy à Paris, aussi-bien que quantité d'autres sortes de plantes étrangeres qui y ont été apportées de plusieurs endroits du monde, par Messieurs Fagon & Tournefort, les plus illustres Botanistes que nous ayons eu jusqu'à present.

Outre les Capillaires que l'on nous envoye de Canada, nous en faisons venir le sirop, lequel pour être de la bonne qualité, il faut qu'il soit d'une couleur d'ambre, d'un bon goût, & cuit en bonne consistance, ne sentant n'y l'aigre ny le moisi, qu'il soit veritable Canada, le plus clair & le plus transparant que faire se pourra. Sirop Capillaire de Canada.

On attribuë de grandes proprietez à ce sirop, principalement pour guerir le rhume & les maux de poitrine, & pour faire prendre aux petits enfans nouveaux nez, avec de l'huile d'amendes douces.

A l'égard du choix des Capillaires, ils doivent être nouveaux, bien verds, & les moins brisez qui sera possible.

Outre les Capillaires & le Sirop, nous faisons venir de Montpellier une autre sorte de Sirop de Capillaire, qui est fait aussi d'une plante que les Botanistes appellent *Adiantum Album Monpeliense*. Ce Sirop est peu different de celuy du Canada, surtout lorsqu'il est bien travaillé, c'est à dire quand il n'a pas été fait de Capillaire, qui ont déja servi une fois, & qui ont été resechez, comme il n'arrive que trop souvent à quelques Apoticaires de Montpellier & de Nismes, ce qui sera facile à connoître, en ce qu'il est extremement blanc, & n'a presque pas plus de goût que du sucre fondu, qui est le contraire de celuy qui est bien preparé & fait fidellement, qui est d'une couleur d'ambre & d'un goût fort agreable. Sirop de Capillaire de Montpellier.

Le Sirop de Capillaire de Montpellier doit être choisi de même que celuy du Canada, & on pretend qu'il a les mêmes vertus. On sera averti d'acheter ces deux sortes de sirops d'honnêtes Marchands, & des Epiciers qui en font venir; car pour celuy que la pluspart des Apoticaires vendent, ce n'est autre chose qu'un Sirop composé de Capillaire de ces païs-cy, qui sont l'Adiante noir, les cheveux de Venus, la Scolopandre & le Cæterac. Quelqu'uns y ajoûtent les racines de Polipode recentes, & le *Salvia vita* & la Reglisse, & toutes ces plantes ensemble font un sirop rougearre, & il y a bien à dire qu'il ne soit tant de vente que les Sirops de Capillaire de Canada, ou de Montpellier, & pour mieux contrefaire ces Sirops cy-dessus, quelques Apoticaires distillent avec de l'eau les Capillaires d'icy autour, & de l'eau qu'ils en tirent, ils en composent un sirop qui est blanc & d'une belle vente, mais qui n'a guere plus de qualité que le sucre fondu.

Nous faisons quelquesfois venir de Montpellier, mais tres-rarement, de la conserve liquide de capillaire, en ce qu'elle a peu de demande. A l'égard de la preparation de ces sirops, je n'en ay rien dit; mais ceux qui desireront le faire avec les Capillaires de Canada ou de Montpellier, pourront avoir recours à plusieurs Pharmacopées qui en traitent. Conserve liquide de Capillaire.

On sera encore averti de prendre garde si les Capillaires que quelques-uns vendent sont veritables Canada ou de Montpellier, en ce qu'il y en a qui vendent en leurs places de capillaires secs d'icy autour, ce qui ne sera point difficile à connoître par la grande difference qu'il y a, ainsi que l'on le peut remarquer dans l'Estampe cy-dessus representée.

CHAPITRE VIII.

De la Soldanelle.



LA Soldanelle ou Choux Marin, est une petite plante qui a ses racines fort menuës, & ses feuïlles fort approchantes de celles des Aristoloches, à la reserve qu'elles sont plus petites & plus épaisses, aprés lesquelles naissent des fleurs approchantes de celles du petit Lizet ou Lyzeron, de couleur purpurine. Cette plante nous est apportée dans son entier des lieux voisins de la mer, où elle se trouve abondamment. Elle est fort peu en usage dans la Medecine, quoyqu'elle soit tres-bonne pour purger les eaux des hydropiques; c'est pourquoy M. Brice Bauderon l'a mis fort à propos dans la composition de sa poudre hydragogue, où elle n'a besoin d'autre choix que d'être la plus nouvelle & la moins brisée que faire se pourra.

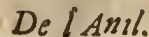
Outre la Soldanelle nous vendons encore une autre plante, que l'on appelle Pirole, ou Verdure d'Hiver.

Pyrole. La Pyrole ainsi appellée à cause que ses feuïlles sont en quelque maniere semblables à celles du Poirier d'où est venu son nom; & Verdure d'Hyver à cause qu'elle conserve sa verdeur pendant l'hyver, malgré les injures de cette rude saison, est une plante assez commune en certains endroits, comme en Allemagne & autres pays froids. Et comme cette petite plante nous est assez rare, nos Herboristes, qui s'en sont voulu rendre les maîtres, l'ont rendu commune en semant des pepins de poire, & aussi-tôt que les feuïlles sont sorties de terre, ils les vendent pour la veritable Pyrola; ce qui est assez difficile à connoître, par la grande ressemblance que les feuïlles du Pyrola ont avec les jeunes feuïlles du Poirier: mais pour éviter cet abus, on n'aura qu'à l'acheter d'honnêtes Marchands, mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est qu'on ne la peut avoir que seche.

On pretend que la decoction de cette plante eſt un fort grand aſtringent, & qu'elle eſt fort propre pour la gueriſon des ulceres, ou autres maladies de pareille nature.

Le Pirola étant dans terre pouſſe pluſieurs petites tiges, au bout de chacune deſquelles il y a une petite feuïlle rondelette, d'un verd brun, du milieu ſort une tige à la ſommité de laquelle il y pouſſe pluſieurs petites fleurs blanches d'une tres-bonne odeur, & toute la plante dans ſon entier n'a guere plus d'un pied ou un pied & demy de haut, & aime extremement les pays ſeptentrionnaux; c'eſt ce qui fait qu'autant qu'elle eſt commune dans les pays froids elle eſt rare dans les pays chauds.

CHAPITRE IX.



De l'Anil.



L'Anil eſt une petite plante qui a environ deux pieds de haut, garnie de feuïlles rondes, d'un vert tirant ſur le brun par deſſus, & argenté par deſſous, & aſſez épaiſſes, aprés leſquelles naiſſent des fleurs ſemblables à celles des poids, d'une couleur rougeatre, d'où ſortent des gouſſes longues & recourbée en forme de foſſille, qui renferme une petite ſemence ſemblable à celle des raves d'une couleur d'olive.

Quand les Ameriquains veulent ſemer l'anil, ils commencent à nettoyer la terre, enſuite ils font des trous d'un pied de diſtance, & en chaque trou ils y jettent dix ou douze grains d'anil, qu'il couvre de tant ſoit peu de terre, & au bout de trois ou quatre jours cette petite graine ne manque pas de lever, ſur tout en temps de pluye, ſi-bien qu'au bout de ſix ſemaines ou deux mois au plus, cette plante eſt en état de couper & d'en tirer de l'Inde ou de l'Indigo, comme il ſe verra par la ſuite, & ſi on la laiſſe ſur terre en trois mois de temps elle donne ſa fleur & ſa graine; mais ce qui eſt à craindre pour cette plante,

c'est une espece de chenille que l'on a veu quelquefois dans S. Christophe s'engendrer en une nuit, & ruiner toutes les belles esperances des habitans. Ils y remedient en coupant promptement toute la plante & la mettant dans les cuves, ils y mélent même les chenilles, & ce qu'ils tendent ne laisse pas de servir. Les autres remedient à ce malheur en faisant une grande ouverture entre ce qu'elles ont mangé, & le reste où elles n'ont pas encore touché. Ce desordre neanmoins ne s'est pas encore veu dans la Martinique.

CHAPITRE X.

De l'Inde & Indigo, & de la maniere qu'ils se fabriquent.



L'Inde est une fecule que l'on tire par le moyen de l'eau & de l'huile d'olive, des seules feüilles de l'anil, ce qui le differencie d'avec l'Indigo, qui est fait avec les feüilles & les menus branchages, comme il se verra cy-aprés.

L'Inde le plus parfait est celuy qui porte le surnom de Serquisse, à cause d'un Village nommé Sarquesse, qui est à quatre-vingt lieuës de Surate, & proche d'Amadabar. Il s'en fait aussi aux environs de Biana d'Indoüa, & de Cossa proche d'Agra. Il s'en fait encore dans le Royaume de Golconde ; les Hollandois en apportent aussi de Brampout, de Bengala, mais il est le moindre de tous.

Lorsque les Habitans des lieux cy-dessus nommez, veulent tirer la fecule de l'anil

l'Anil pour en faire de l'Inde, ils coupent cette petite herbe avec une faucille lorsque les feuilles commencent à se casser si-tôt que l'on leur touche; & aprés en avoir tiré les branchages ils mettent ces feuilles dans une quantité raisonnable d'eau, qui est dans un vaisseau nommé la trempoire, infuser pendant trente à trente-cinq heures; au bout de ce temps ils tournent le robinet, afin de faire aller cette eau, qui est chargée d'une teinture verte tirant sur le bleu, dans un autre vaisseau nommé la batterie, ensuite dequoy ils font battre cette eau pendant une heure & demie par quatre forts Indiens, avec des cueilletes de bois qui ont des manches de dix-huit à vingt pieds de long, qui sont posez sur quatre morceaux de fer qu'ils nomment chandeliers, & pour éviter d'employer à ce travail plusieurs hommes, ils se servent d'un gros rouleau de bois à six faces, des deux bouts duquel sortent deux pointes de fer posées sur deux moutons de même matiere; à deux des faces de dessous de ce rouleau sont attachez six sceaux en piramides & percé par le bas, & un Indien remuë continuellement ce rouleau; ensorte que quand les seaux se levent d'un côté les autres s'abaissent, en continuant toûjours de la même façon jusqu'à ce que cette eau soit chargée de beaucoup de mousse, alors ils y jettent dedans avec une plume tant soit peu d'huile d'olive, c'est à dire que sur une cuve qui rendra soixante-dix livres d'Inde, & tel que nous le vendons, il y peut entrer une livre d'huile, aussi-tôt que cette huile y a été jettée, cette mousse se separe en deux, au travers de laquelle on voit paroître quantité de petit grumeaux comme ceux qui se voyent au lait qui est tourné, alors on cesse de la battre pour la laisser reposer, & quand elle a été assez reposée, on débouche le tuyau de la batterie, afin d'en faire sortir l'eau qui est claire, & d'en pouvoir retirer la fecule, qui est au fond de la batterie en forme de bouë, ou de lie de vin, l'ayant retiré ils la mettent dans des chausses de draps, pour en tirer le peu d'eau qu'il pourroit y être resté, alors ils la portent dans des caisses d'un demy pouce de haut pour la faire secher, & étant seche est ce que nous appellons Inde, & ce nom a été donné à cette fecule, selon toutes les apparences, à cause qu'elle vient des Indes. Autrefois les Indiens faisoient l'Inde dans de certains étangs faits en forme de bassin, qu'ils accommodoient auparavant avec de la chaux, qui égaloient en dureté le marbre, & y prenoient bien moins de precautions qu'aujourd'huy, soit que l'on n'y fut pas si difficile, ou qu'ils fissent de leurs mieux.

On doit être desabusé de croire, ainsi que le marque Mathiole sur Dioscoride, qui dit qu'il y a deux sortes d'Inde, l'un qui croit de soy-même comme une écume de canne d'Indie quand elle germe; l'autre se fait des teintures, & est une écume rouge nageant sur les chaudieres, laquelle les Teinturiers ramassent & sechent, non plus qu'à quelques-autres balivernes qu'il rapporte sur ce sujet, pour dire que l'on doit choisir l'Inde Serquisse en morceaux plats, d'une épaisseur raisonnable, ny trop tendre ny trop dur, haut en couleur, c'est à dire d'un violet, foncé, leger & flottant sur l'eau, d'où luy est venu le nom d'Inde flottante, & qu'étant cassé il n'y paroisse point de petites taches blanches; qu'au contraire ils y paroissent de petites paillettes de couleur d'argent: finalement qu'il soit cuivreux, c'est à dire qu'en le frottant avec l'ongle, sa couleur blüë se change en rougeatre, & qu'il soit le moins rempli de menu qu'il sera possible. Inde flottante.

Nous n'avons point de marchandises plus sujettes à être falcifiées que l'Inde, lorsqu'il est à un haut prix, comme il est aujourd'huy; car si je voulois les rapporter tous icy, j'aurois assez dequoy en faire un cayer entier: ce que je n'ay pas jugé à propos, puisqu'il sera facile de distinguer celuy qui sera de la bonne

qualité avec celuy qui ne le sera pas, par ce que j'en viens de dire.

Outre l'Inde platte de Serquisse, nous avons encore l'Inde en marons, que nous appellons Indigo d'Agra, qui est presque d'une aussi bonne qualité que l'Inde Serquisse; mais comme sa figure n'accommode pas tout le monde, c'est ce qui fait qu'il n'y a gueres que les Teinturiers qui s'en servent. Il nous vient encore quantité d'autres sortes d'Inde, qui ne differe que suivant les lieux où il a été fabriquez; & suivant les precautions que ceux qui l'ont preparé y ont apporté, & suivant la jeunesse ou la vieillesse de l'herbe dont il a été fait; car l'Inde qui est fait des feuilles de l'anil de la premiere cueillette est meilleur que celuy de la seconde: & la seconde est meilleur que la troisiéme; car plus la feuille a été employée jeune plus l'Inde en est beau, étant d'un violet plus vif & plus brillant.

Inde en marons ou Indigo d'Agra.

L'usage de l'Inde est pour la teinture & pour les blanchisseuses, qui s'en servent pour mettre dans leurs linges. Les Peintres s'en servent broyé avec du blanc pour peindre en bleu; car s'il étoit employé pur il deviendroit noir, & broyé avec du jaune pour en faire du vert. Quelques Confiseurs & Apoticaires s'en servent, fort mal à propos, pour colorer du sucre, pour le vendre ensuite pour Conserve ou Sirop de violette, en y ajoûtant de la poudre d'iris: à quoy on pourra facilement remedier, en y mettant le prix & l'achetant d'honnêtes gens.

CHAPITRE XI.

De l'Indigo.

L'Indigo est aussi une fecule tiré de l'anil, & qui ne differe de l'Inde, comme j'ay dit cy-devant, qu'en ce qu'il est fait de toute la plante, c'est à dire des tiges & des feuilles. Si nous avons bien de sortes d'Inde nous n'en avons pas moins d'Indigo; mais comme je ne pretends parler que de ceux qui sont reçûs dans le negoce, je diray que le plus parfait est celuy qui porte le nom de Gatimalo, qui vient des Indes Orientales, lequel pour être de la bonne qualité il doit être leger, moyennement dur, bien cuivreux & flottant sur l'eau; & en un mot, qui approche le plus des qualitez de l'Inde que faire se pourra.

Indigo Gatimalo.

La seconde sorte d'Indigo est le Saint Domingue, qui ne differe du Gatimalo qu'en ce que la couleur n'en est pas si vive & n'est si cuivreux.

Indigo de S. Domingue

Le troisiéme est l'Indigo de la Jamaique, qui nous vient d'Angleterre.

Indigo de la Jamaique.

Le quatriéme est l'Indigo des Isles, & tous ces Indigots ont plus ou moins de qualité, suivant qu'ils sont plus ou moins purs; car ceux qui le fabriquent ont assez de malice pour y mélanger du sable & de la terre, mais la fourberie sera fort facile à connoître, en ce que l'Indigo qui est pur doit brûler comme de la cire, & l'Indigo se brûle, & la terre ou le sable restent. M. Tavernier marque dans son Livre à la page 242. que la poussiere de l'Indigo est si subtile & si penetrante, que ceux qui le criblent sont obligez d'être masquez, & de boire de temps en temps du petit lait; & pour confirmer son dire, & pour faire voir la penetration de la poussiere de l'Indigo, il dit avoir mis plusieurs fois un œuf le matin auprés des Cribleurs d'Indigo, & le soir quand il venoit à le casser le dedans étoit tout bleu.

Indigo des Isles.

L'Indigo n'a autre usage que pour la teinture.

CHAPITRE XII.

Du Pastel.



NOus cultivons en France, surtout proche de Toulouse, une plante qui est appellée des Latins *Isatis*, & de nous Guesde ou Pastel. On tire de cette plante une marchandise qui a quelque rapport à l'Indigo, non pas de la maniere que l'on nous l'apporte, étant comme de la terre, mais à celle que l'on en pourroit faire si on preparoit les feüilles du Pastel, comme on fait celle de l'Anil.

Ce Pastel est une marchandise extremement pesante, & qui est comme de la terre, & dont se servent les Teinturiers. Pour faire ce Pastel on coupe les feuïlles jeunes de la Gaude à la fin de Février ou au commencement de Mars, & ensuite on porte ces feuïlles dans des endroits pour les échauffer & consommer en elles mêmes, en arrosans d'eau, les remuant deux fois la Semaine, & lorsque cette herbe est reduite en maniere de terre, & est devenuë seche, ils la rangent en un coing pour remettre les feuïlles de la même plante qui a repoussé, & aprés l'avoir preparée de même que la premiere ils la mêlent avec, & en trois & quatriéme lieu ils recoupent les feuïlles qui ont encore repoussé, si bien que depuis la fin de Février jusqu'à la fin de Septembre ils coupent le Pastel quatre fois, c'est ce qui fait que le Pastel est d'une si méchante qualité, & est si rempli de terre; car si on nous envoyoit du Pastel fait de la premiere cuitte, il auroit plus de qualité que celuy où la coupe du mois de Septembre a été mélangée, tant parce que les feüilles en sont plus dures, & qu'ils sont remplis de sable & de gravier, causé par les pluyes & des vends qu'ils endurent pendant cette saison.

Les Teinturiers qui consomment cette marchandise en font secher l'écume,

Floté d'Inde. qui étant feche a aſſez de rapport en couleur à l'Inde, & qui eſt ce que nous vendons ſous le nom de floté d'inde, & ce qui a donné occaſion aux Auteurs qui n'avoient aucune connoiſſance dans la marchandiſe, de prendre cette écume pour veritable Inde, comme d'Alechamp & autres. On pourra voir par cette preſente deſcription, comme il ſera peut-être poſſible de pouvoir tirer des jeunes feüilles, c'eſt à dire des premieres feüilles du Paſtel, une fecule blüe ſemblable à l'Indigo. Outre le Paſtel nous faiſons venir de Picardie une plante dans ſon entier que les Teinturiers & Nous appellons Gaude ou herbe jaune, & des Latins *Herba Lutea* ou *Luteola*. Gaude ou herbe jaune

Nous faiſons encore venir de Provence pour les Teinturiers, une autre ſorte de plante dont les feüilles ſont vertes, qui eſt ce que nous appellons Sereque, du mot Arabe Sereth. Cette plante eſt auſſi appellée Herbe à jaunir, ou petit Geneſt, & des habitans des Iſles de Canaries, dont la premiere eſt venuë Oriſel. Sereque ou Oriſel.

Outre toutes ces plantes cy-deſſus nommées, nous tirons de Portugal ſurtout d un lieu ou Port de Mer, appellé Porto, une certaine marchandiſe qui n'eſt autre choſe que des feuilles & des jeunes branches pilées, d'un arbre que nous appellons comme les Arabes Sumac, & des Latins *Rhus*, ce qui fait que nous l'appellons quelquefois par corruption Roux. Cette marchandiſe eſt fort en uſage par les Teinturiers, Taneurs & Corroyeurs, pour teindre en vert. Sumac de port en port.

Le meilleur Sumac pour Teindre, eſt celuy qui eſt verdatre & nouveau. On a donné à cette marchandiſe le nom de Port-en-Port, à cauſe du Port de Porto en Portugal, d'où la plus grande quantité nous eſt apporté.

Outre le grand uſage que les Teinturiers font de ſes feüilles pilées, on peut ſe ſervir de ſon fruit qui eſt par grappe, d'un aſſez beau rouge, d'un goût aigrelet, & fort agreable pour la gueriſon des cours de ventre, étant boüillie dans de l'eau avec de l'écorce de grenade, comme d'un remede tres-ſur & experimenté. Ces grappes égrenées & ſechées, ſont ce que nous appellons Semence ou Graine de Sumac, qui ont la même proprieté que celuy en grappe, à la reſerve qu'ils n'agiſſent pas avec tant de force à cauſe de leur ſechereſſe; & pour la gueriſon de cette maladie on ne ſe doit ſervir que du Sumac nouveau, en ce que dés qu'il a plus d'un an, ſon goût aigrelet & ſa qualité aſtringente ſe perd. Sumac rouge.

CHAPITRE XIII.

De l'Orſeil d'Hollande, ou Torne-ſol en Pate & en Pierre.

L'Orſeil d'Hollande, ſuivant ce que j'en ay pû apprendre, eſt une Pâte faite avec le fruit d'une plante que les Botaniſtes appellent *Heliotiopiom Tricoccom*, & de nous Torne-ſol, qui croit en quantité en divers endroits de la Hollande, de la perelle, de la chaux, & de l'urine, & aprés avoir accommodé ces quatre Drogues enſemble, ils les mettent dans des petits barils d'environ trente livres. Ce Torne-ſol ne vient guere juſqu'icy, en ce qu'il en vient de Lyon & d'Auvergne, qui eſt preſque auſſi bon. Ceux qui font le Torne-ſol en pâte,

ne le vendent pas toûjours mols, mais en forme de petits pains quarrez, & aprés avoir été séchez, est ce que nous appellons Torne-sol en Pain ou en Pierre, & comme on peut mélanger dans cette pate étant nouvellement faite, ce que l'on veut, les Hollandois ou autres ne manquent pas d'y jetter dedans quantité de sable, tant pour en augmenter le poid que pour en faire bon marché, & c'est ce qui cause que le Torne-sol en pain & sec, est à meilleur compte que celuy qui est mols. Tome-sol en pain & en pierre.

Quoy qu'il en soit, je diray que le Torne-sol en Pierre doit être bien sec, d'un bleu tirant sur le violet, & qu'étant frotté sur un papier le rende bleu, étant beaucoup meilleur que celuy qui fait rouge.

Le Torne-sol en Pierre est aussi employé par les Teinturiers, les Cartiers, & autres qui s'en servent au lieu d'Inde

---

CHAPITRE XIV.

Du Torne-sol en drapeau.

LE Torne-sol en drapeau, ainsi appellé à cause que ce n'est que des chifons, à qui l'on a donné une teinture rouge avec les fruits d'*Heliotropiom Tricoccom*, ou Torne-sol, & par le moyen de quelques acides on les fait devenir rouge de la maniere que nous les voyons. Ces chifons rouges sont fort en usage pour donner une couleur rouge au vin, lesquels pour ce sujet seront choisi veritables Hollande, les plus chargés de teinture, les plus secs, & les moins crasseux, & les moins moisi que faire ce pourra. On doit en délayer un petit morceau dans de l'eau, pour voir s'il ne fait point violet; car celuy qui teint en cette couleur n'est propre à rien.

Nous en faisons venir aussi quantité du côté de Galargue en Languedoc, où se fait presque tout celuy que nous vendons, tant parce que les campagnes d'autour de Nismes & de Montpellier, produisent quantité de ce torne-sol, que parce que quand il a été bien fait, & qu'il teint les liqueurs aqueuses en rouge, il est aussi bon que celuy d'Hollande, mais comme celuy d'Hollande est ordinairement meilleur, c'est pour ce sujet que l'on le doit preferer à celuy de Galargue, ou autres endroits de Languedoc.

Il est à remarquer icy que le fruit de l'*Heliotropiom Tricoccom*, fait un assez beau bleu; mais d'abord que l'on jette dessus le moindre acide il rougit, c'est pour ce sujet que quand on veut sçavoir s'il y a de l'acide dans quelque chose, on n'a qu'à y jetter de cette teinture, ou frotter l'acide sur ce qui aura été teint avec le suc de ces fruits.

De l'Orseille de Lyon.

L'Orseille de Lyon est une pâte composée de perelle, de chaux vive & d'urine. Quelques-uns y mettent une teinture de bois de bresil, afin de luy donner un plus bel œil, & la faire d'un rouge plus foncé.

Cette Orseille se fait en quantité devers Lyon & même en Auvergne, il doit être bien foncé, & qu'étant frotté sur du papier la couleur en soit vive.

Son usage est pour les Teinturiers pour orsillé leurs Ouvrages, & l'Orseille n'est permise qu'aux Teinturiers du petit teint.

CHAPITRE XV.

Du Tabac.



LE Tabac, ainsi appellé à cause qu'il s'en trouve quantité dans l'Isle Tabaco, & à qui quelques-uns ont donné le nom de Nicotiane, à cause de M. Jean Nicot Ambassadeur de France en Portugal, qui en a apporté le premier en France à la Reine, ce qui luy a fait donner aussi le nom d'Herbe à la Reine. Elle est appellée aussi Buglose entartique, à cause que cette herbe croît en grande abondance dans les Isles; & Herbe Sainte, à cause de ses grandes proprietez: & finalement Petun, qui est le nom que les Indiens luy ont donné, & qui est son premier & veritable nom.

La Plante du Petun ou Tabac, est presentement fort commune en France, y ayant peu de jardins où il ne s'en trouve. Je ne m'arrêteray point à vouloir décrire ce que c'est que cette plante, y ayant quantité d'Auteurs qui en traitent, aussi-bien que de ses hautes proprietez, que chacun estime être plus ou moins

grande, suivant que cette marchandise luy plaît, & est à son goût.

Si la vente du tabac nous étoit encore libre comme il y a une quinzaine d'années j'en aurois parlé plus au long; mais comme il ne nous est permis que de vendre de celuy que nous sommes obligez d'acheter au bureau à ce destinez; c'est pour ce sujet que je ne parleray que de ces differens noms.

Nous achettons des Fermiers du Tabac, de deux sortes de Tabac: sçavoir, en corde & en poudre. Celuy en corde est distingué sous plusieurs noms; sçavoir, sous celuy de tabac de Bresil, qui est un tabac noir de la grosseur du doigt: le second est celuy à l'andoüille, qui est un Tabac en feüille seche & rougeatre, de la grosseur d'une grosse canne, ou d'une moyenne andoüille, d'où est venu son surnom. Il y a encore un autre Tabac à l'andoüille qui vient d'Hollande: Le troisiéme est le petit briquet ou Tabac de Dieppe, qui est aussi en corde noire, de la grosseur du petit doigt d'un enfant, ou environ. Il y a de plus le Briquet d'Hollande, & de quantité d'autres sortes de Tabac, comme ceux de Virginie, de Verine, de S. Domingue, & autres.

A l'égard des Tabacs en poudre, parfumez ou non parfumez, il y en a de tant de sortes qu'il me seroit impossible de les tous expliquer; c'est pourquoy je n'en diray rien, me contentant de raporter ce que le Pere R. P. du Tertre en a écrit, qui est que les habitans des Isles cultivent communement quatre sortes de Petun. Sçavoir, le Petun Verd, le Petun à Langue, le Petun d'Amazonne, & le Petun Verine, ou Petun musque. Les Sauvages appellent toutes ces especes de Petùns, sans aucune distinction Yoly. Le Petun Verd est le plus beau & de plus belle apparence. Ses feuïlles ont un bon pied de large & deux de long, mais pour l'ordinaire il déchet beaucoup à la pente, & n'est jamais de grand rapport. Le Petun à la langue, appellé ainsi, à cause que sa feuille étant longue de deux pieds, & large d'une paume, semble avoir la forme d'une langue, & est d'un tres-grand rapport, & ne déchoit nullement à la pente. Ces deux premiers sont ceux de qui l'on fait le plus commun débit. Le Petun de Verine est plus petit que les deux precedens. Ses feuïlles sont un peu plus rudes, plus ridée, & plus pointuë par le bout que celle des autres. Il rapporte le moins de tous, & déchoit le plus à la pente, mais il est le plus estimé & le plus cher; parce que non seulement sa feuïlle sent le musc, mais même la fumée, quand on la brûle, en est tres-agreable, où celle des autres est tout à fait insupportables à la plus-part du monde. On a remarqué de plus, qu'une seule plante de ce Petun communique sa qualité à quatre autres, les fait passer pour Petun de Verine, c'est ce qui se pratique communement dans les Isles, autrement on n'y trouveroit pas son compte. Pour le Petun des Amazones il est plus legers que tous les autres. Sa feuïlle est arondie par le bout, & non en pointe comme les autres, & les petites côtes & nerveures qui sont des deux côtez de la feuille, ne biaisent pas vers la pointe, mais elles la traversent au droit fil. Ce Petun est de tres-grand rapport, mais étant nouveau fait, il est malfaisant, fade au goût, & fait vomir sur le champ ceux qui en prennent, mais à mesure qu'il vieillit cela le corrige, & il devient tres-excellent au bout de deux ans.

Or quoyque la maniere de cultiver & de faire le Petun, soit commune aux habitans des Isles, elle ne l'est pas à plusieurs personnes curieuses de l'Europe, pour la satisfaction de laquelle je la décriray le plus succinctement qu'il me sera possible.

On seme premierement la graine que l'on mêle avec cinq ou six fois autant de cendre que de graine, afin de la semer plus claire si-tôt qu'elle commence à

Des bayes de l'Alcana ou Cyprus, les Egyptiens en tirent une huile qui est appellée huile de Cyprus, qui est tres odorante, & fort propre pour adoucir les nerfs. Plusieurs personnes m'ont assuré que l'Alcana ou Cyprus des Egyptiens, est ce que les Boranistes appellent *Ligustrum Ægyptiacum*, & nous Troesne d'Egypte, ainsi de beaucoup d'autres. Il est icy à remarquer qu'il y a quantité d'autres sortes d'herbes que nous ne vendons point, à cause que nous avons des Herboristes qui en font métier & marchandise ; ce que les Droguistes des autres villes de France sont obligez de vendre, n'ayant point dans leurs Villes de ces vendeurs d'herbes, ce qui n'est pas une petite peine aux Apotiquaires qui sont quelquefois obligé de faire trois ou quatre lieuës pour avoir une poignée d'herbe recente ; mais en recompense les connoissent mieux que ceux de Paris, qui se fient à des Herboristes qui leurs donnent souvent l'une pour l'autre. Huile de Cyprus.

Outre toutes les feüilles & tout ce que l'on en peut tirer, dont j'ay parlé cy-devant, nous vendons de plus une petite graine d'un rouge foncé, de la grosseur d'une tête d'épingle, qui se trouve sur la racine de la grande Pimpernelle, dont se servent les Teinturiers sous le nom de Cochenille de graine, ou Silvestre. A l'égard de la plante elle est si commune que je n'ay pas jugé à propos de la faire graver. Cochenille Silvestre.

Cette Cochenille doit être nouvelle, seche, grosse, la plus haute en couleur, & la moins sale que faire se pourra.

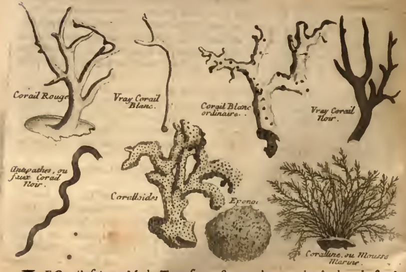
Les Plantes de France qui sont comprises au nombre des Drogues sont le Scordium ou Chamaras, le Calamante de montagne, le Chamedris ou Germandré, le Chamæpythis, ou Jue musquez, le Pratium Album, ou Marube blanc, l'Auronne mâle & femelle, l'Absinthe grande & petite, l'Asplenium ou Cæterac, la Betoine, la Cariophylata, ou Benoiste, la Camomille, la Clematis Daphnoides, ou la Pervanche, la Cuscure, la Cinoglose, ou Langue de Chien, l'Eupatoire, l'Herniaria, ou Turquette, le Millepertuis, la grande & petite Centaurée, le Melilot, l'Armoise, ou Herbe de S. Jean, la Manthe, la Melisse, le Basilic, l'Origan, le Pouliot, la Sariete, l'hissope, la Scabieuse, le Serpolet ; ainsi de quantité d'autres sortes d'herbes, dont je n'en diray rien, par la raison que tous les Auteurs qui ont Traité des Plantes, en ont assez amplement parlé, où je renvoye le Lecteur.

Si nous ne vendons pas à Paris de ces sortes de Plantes, à cause des Herboristes, nous en vendons les Sels fixes, essentiels & volatils, entre-autres ceux de Chardon benit, d'absinthe, d'Armoise, de petite Centaure, de Melisse, de Sauge, de Romarin, de Chicorée, d'Oseille, de Féve, & de quantité d'autres sortes. Et un mot, il nous est permis de vendre tous les sels que l'on peut tirer des plantes, comme étant un fait de Chimie.

A l'égard de leurs choix le meilleur que j'en puis donner, c'est de les acheter d'honnêtes gens, incapables de donner l'un pour l'autre, & d'y mettre le prix, étant impossible d'établir ces sels à des prix si modiques, qu'il y en a qui vendent moins la livre, que d'honnêtes gens auroient peine d'en donner une once. Ce qu'ils font par le moyen du Salpêtre qu'ils mettent dedans, ou par le moyen du Sel Policreste qu'ils reduisent en poudre, & ensuite qu'ils mettent dans plusieurs Bouteilles, à qui ils adaptent plusieurs noms, & qui neanmoins sont la même chose, à quoy il faut bien prendre garde pour ceux qui seront contrefaits avec le Salpêtre, ils seront facile à connoître, en ce qu'il n'y a qu'à les mettre sur un charbon allumé, s'il petille c'est une marque qu'ils sont mélangez de Salpêtre, & s'il ne petillent pas, c'est une marque qu'ils sont sans addition.

CHAPITRE XVI.

Du Corail.



LE Corail, suivant M. de Tornefort, est une plante qui naît dans le fond de la mer. Elle n'a point de feüille, & l'on ne connoît n'y sa fleur ny sa graine ; cependant elle est attachée aux rochers par une maniere de racine ; elle est couverte d'une écorce parsemée de pores étoilez qui descendent jusqu'au bas, elle est divisée en branches, on y découvre des rayes qui semblent indiquer ses fibres. Enfin elle se multiplie incontestablement par sa semence. Tout cela favorise le sentiment de ceux qui mettent le Corail au nombre des plantes. On convient aujourd'huy qu'elle est dure dans la mer. La molesse de son écorce, qui est d'ailleurs glissante & presque huileuse, a peut-être trompé ceux qui ont écrit que toute la plante étoit molle. Cette écorce est une croute tartareuse, rouge sur le Corail rouge, & blanche sur le Corail blanc. Les extremitez des branches du Corail sont molles, aussi arondies en petites boules grosse comme une groseille rouge, divisez ordinairement en six cellules, remplie d'une humeur blanche comme le lait, que rendent les especes de Titimale : elle est grasse, acre, & astringente. L'ôn y découvre le goût du poivre mêlé de celuy de la chataigne, mais c'est lorsqu'elles sont encore molles & fraîches. On ne trouve que de l'astriction dans les seches. On appelle ordinairement ces petites boules les Fleurs de Corail, mais on auroit plus de raison de les nommer les Capsules de cette plante ; car les Auteurs modernes ont remarqué que le suc blanc qu'elles répandent, produit des plantes de Corail sur quelques corps qu'il tombe, & sans parler du Corail que l'on montre à Pize, qui est attaché naturellement sur un crane humain. J'en ay une piece assez considerable, qui a pris naissance sur un plat de fayence cassé.

Il n'y a proprement que trois especes de Corail qui soient en usage dans la medecine: Sçavoir, le Corail rouge, le vray Corail blanc ordinaire, il faut rapporter au rouge celuy qui est de couleur de rose, ou couleur de chair. Le vray Corail blanc, qui ne differe du rouge que par sa couleur, est le plus rare & le plus cher. On employe ordinairement pour le blanc. Cette espece que Jean Bauhin appelle *Coralium album officinarum occulatum*, à cause qu'elle est persée de differends trous comme les especes du Madepore. Le Corail noir, que l'on appelle antipathes, n'est d'aucun usage. Il paroît même d'une nature differente de celles des autres.

On pêche le Corail dans la Mediteranée, sur les Côtes de Provence, proche Toulon, au Cap de Creus, entre Colioure & Roses, sur les Côtes de Catalogne dans le détroit, qui se trouve entre la Sicile & l'Italie, vers le Bastion de France, & en quelques-autres endroits, comme aux Côtes de Sardaigne, à l'Isle de Corse & de Majorque, ainsi du reste.

La pesche du Corail, suivant M. Tavernier, se fait depuis le commencement d'Avril jusqu'à la fin de Juillet: Et on y employe d'ordinaire deux cens barques, quelques années plus & quelques années moins. On les bâtit le long de la Riviere de Gennes, & elles sont fort legeres; elles portent grands voiles pour aller plus vîtes, n'y en ayant point sur la Mediteranée qui en portent tant, & ne se trouvant point de Galeres qui les puissent atteindre. Il y a sept hommes sur chaque barque, avec un petit garçon pour les servir. On ne fait cette pesche que depuis vingt-cinq milles jusqu'à quarante milles de la terre, où ils croyent qu'il y a des roches, & ne s'avancent pas davantage en mer de peur des Corsaires, qu'il évitent quand ils les rencontrent à force de voiles.

Comme le Corail croit sous des roches creuses où la mer est profonde, c'est icy l'artifice dont on se sert pour l'avoir. Les Pescheurs attachent deux chevrons en croix, & mettent un gros morceau de plomb au milieu pour les faire aller au fond, puis ils attachent du chanvre touffu autour des chevrons, qu'ils tortillent negligemment, gros comme le pouce, & attachent ce bois à deux cordes, dont l'une pend à la prouë & l'autre à la poupe de la barque, ensuite ils laissent aller ce bois au courant le long de ces roches, & ce chanvre s'entortillant au tour du Corail, il est besoin de quelquefois de cinq à six bâteaux pour retirer les chevrons, & en faisant cette grande force si un des cables vient à se rompre tous ces rameurs sont en danger de ce perdre. C'est un métier de grand risque, & en arrachant ainsi de force le Corail, il en tombe dans la mer autant qu'ils en tirent, & le fond étant d'ordinaire plein de vase, ce Corail s'y ronge de jour en jour, comme nos fruits sur la terre sont rongez de vers; de sorte que plûtôt il le tirent de la vase moins il est gaté.

De tous les Coraux il n'y a gueré que le rouge qui soit en usage, tant pour employer en medecine que pour divers autres ouvrages où il est requis, & de tous les Peuples qui estiment le Corail, ce sont les Japonois & autres Nations Ils n'estiment que le Corail rouge, lequel pour être de la qualité requise doit être gros, uni, luisant, en belles branches, & d'un tres-beau rouge, & rejetter celuy qui est en petits fragmens, dont la superficie est couverte d'une matiere tartareuse, ou autres corps étrangers. Neanmoins je diray que lorsque c'est pour reduire en poudre, il n'importe qu'il soit en petits morceaux, pourveu qu'il soit de la qualité cy-dessus.

On tire du Corail rouge par le moyen des acides, une teinture que l'on fait cuire ensuite en consistance de Sirop, qui est ce que quelques-uns appellent mal

Fausse teinture de Corail. à propos, teinture ou sirop de Corail, & à qui ils attribuent de grandes proprietez, ce qui est assez éloigné de la raison, en ce que la veritable teinture de Corail, doit être fait sans la participation d'aucun acide, & doit être tirée avec le beurre roussi, ou la cire blanche fonduë, & la teinture doit être retirée de ses graisses par le moyen de l'esprit de vin, & ensuite évaporée & reduite en consistance. Vraye teinture de Corail. Cette teinture est un admirable remede pour fortifier le cœur, & pour purifier la masse du sang; mais la grande difficulté qu'il y a, & le peu que l'on en rire, fait que je ne conseille à personne de s'y amuser.

Magister & Sel de Corail. On tire du Corail rouge par le moyen du vinaigre distillé, un magister & un sel qui a assez d'usage à cause de ses grandes proprietez. Enfin on tire du Corail quantité d'autres preparations, que je crois assez inutile, comme l'essence, l'esprit & autres, dont quantité d'Auteurs font mention, & qui sont plus ou moins estimez, suivant les mains des Charlattans d'où ils sortent, aussi-bien que quantité de diverses preparations de perles, ainsi le meilleur usage & la meilleur preparation que l'on peur faire du Corail, c'est de le broyer sur un porphire, ou sur une écaille de mer, & étanr reduit en poudre impalpable, en former des petits trochisques, Corail preparé. qui est ce que nous appellons Corail preparé, & duquel on se peut servir comme d'un tres-bon Alkali, & peut-être employé dans toutes les compositons où il est requis.

Pour ce qui est du Corail blanc il a si peu d'usage en medecine, que cela ne merite pas la peine d'en parler. Neanmoins comme il a quelque usage on le doit choisir bien blanc, gros, uni, le moins porreux & crasseux qu'il sera possible. Quelques-uns tirent & preparent le corail blanc comme le rouge, & s'en servent aux mêmes usages.

CHAPITRE XVII.

Du Corail noir.

A L'égard du Corail noir, le veritable est si rare qu'il est comme presque impossible d'en pouvoir trouver; car tout celuy que nous voyons n'est qu'une maniere de plante pettifié dans la mer, que quelques-uns ont nommé Antipathes, qui differe en tout du veritable Corail, en ce qu'il est leger, uni, luisant, & d'un tres beau noir de geest, & qui ressemble plûtôt à de la corne qu'à du Corail, ce qui ne se rencontre pas au veritable Corail noir, en ce qu'il est pesant, d'un noir rougeatre & fort brutte, & quelque diligence que j'aye fait, il m'a été impossible d'en avoir qu'un petit morceau de la grosseur du bout Antipathes du doigt, & de l'Antipathe, ou Corail noir ordinaire, j'en ay recouvert un morceau d'environ deux pieds de long, donr cy-dessus est la figure qui a été pesché au bastion de France, & apporté en France par M. de Sene interessé à la pesche du Corail.

Pour ce qui est du Coraloides, ce n'est que du Corail blanc qui n'a pas reçû sa perfection, ainsi il n'est d'aucun usage, & ne sert que pour vendre à la place Coraloides du Corail blanc, ce qui sera facile à connoître, en ce que les Coraloides sont gros, leget, & à moitie formé.

CHAPITRE XVIII.

De la Coraline.

LA Coraline, Mousse marine, ou Bryon, est une plante qui vient dans la mer attachée aux roches, ou aux coquilles. On la conte ordinairement parmy les especes de mousse de mer. Il s'en trouve de plusieurs especes, mais celle que l'on employe dans la medecine, & que l'on nous apporte du Bastion de France, & autres endroits de la mediretanée, est la seule qui soit en usage. C. Bauhin l'appelle *Muscus Coraloides Squammulis loricatus pin pa.* 364. Tab. icon pag. 813.

Cette Mousse ou Coraline, a quelque peu d'usage dans la medecine, en ce que l'on pretend qu'elle a la proprieté de faire mourir les vers.

A l'égard de son choix elle doit être verdatre, & la moins remplie de menu que faire se pourra.

CHAPITRE XIX.

Des Eponges.

LEs Eponges sont une espece de Fungus, ou Champignon marin, qui se trouve attaché aux Rochers qui sont dans la mer.

Je ne m'arrêteray point à rapporter icy ce que quantité d'Auteurs disent touchant les Eponges, les uns disant qu'il y en a de mâles & de femelles, & qu'ils ne sont n'y Plantes ny Animaux, mais que c'est un Zoophyte, c'est à dire qu'elles tiennent des Animaux & des Plantes, pour dire que nous vendons de deux sortes d'Eponges: sçavoir les fines, qui sont celles à qui les Anciens ont donné le nom de mâle, & aux grosses celuy de femelle. La plusparr des Eponges que nous vendons, viennent de la Mediretanée, & il y a une certaine Isle dans l'Asie qui nous fournit une fort grande quantité d'Eponges. Cette Isle s'appelle Icatie, ou Nicarie, là où les garçons ne se marient point que l'on ne voye qu'ils sçachent ramasser des Eponges du fond ou du milieu de la mer; & pour cet effet, quand quelqu'un veut marier sa fille une troupe de Garçons se dépoüillent nuds, & se jettent en mer; & celuy qui dure le plus dans l'eau, & qui rapporte plus d'Eponge, est celuy qui épouse la fille, dautant qu'ils payent leurs tribut au Grand Seigneur en Eponges.

Les Eponges les plus estimées sont les fines, qui pour être parfaites doivent être blondes, fines, legeres, que les trous en soient petits & serrez, les plus grosses & les moins remplies de pierres qu'il se pourra. A l'égard des grosses Eponges, plus elles approchent des qualitez des fines, plus elles sont estimées.

L'usage des Eponges est si connus, qu'il m'est inutille d'en faire aucune descrition. On se sert des Eponges fines, aprés avoir été coupées par tranches, & mise dans la cire blanche fonduë, & pressé dans une presse pour mettre dans les playes, afin de la faire agrandir. Ces Eponges ainsi accommodées, est ce que nous vendons aux Chirurgiens, & autres personnes, sous le nom d'éponges preparées. *Eponges preparées.*

On calcine les Eponges, & la poudre que l'on en tire est fort propre pour nettoyer les dents. On trouve dans les grosses Eponges de certaines pierrettes, & autres corps étrangers, à qui l'on attribuë étant pulverisé, la proprieté de guerir la gravelle. *Eponges calcinées.*

Quelques-uns ont donné à ces pierres le nom de Cystheolithre, il y a quelques Auteurs qui assurent que les pierres d'éponges qui se rencontrent en forme d'amandes, étant broyées & prises dans quelques liqueurs convenables, sont propre pour faire mourir les vers des petits enfans. A l'égard du choix de ses pierres, elles en ont point d'autres que d'être veritables, & il n'y a que ceux qui les ont tirées des éponges qui en puissent répondre. *Pierres d'Eponges.*

CHAPITRE XX.

Des Scilles.



LEs Scilles sont des Oignons qui nous sont apportés d'Espagne ; où ils croissent en abondance, principalement des rivages de la mer ; il en vient aussi quantité en Normandie, sur tout auprés de Quilbœuf à dix-huit lieuës par de-là Roüen.

Ces Oignons sont de differentes grosseurs & couleurs, mais ceux que nous voyons ordinairement sont les Scilles rouges, que les anciens ont nommé femelle. Pour les blanches ils leurs ont donné le nom de mâle, mais nous n'en voyons que tres-peu.

Ces Oignons étant en terre poussent des feüilles larges, vertes & longues, & des fleurs en forme d'étoile d'une couleur blanche.

On choisira les Scilles nouvelles, pesantes, fermes, bien nourries, & prendre garde qu'elles ne soient pourries du côté de la tête, à quoy elles son fort sujettes. On se sert des Scilles dans la Pharmacie pour faire du vinaigre & miel, surnommée Scillitic, & pour faire des Trochisques, qui sont la premiere drogue de la Theriaque, & pour quelques Onguents ou Emplâtres, comme l'*Althea* & le *Diachylum magnum* & autres. Plusieurs personnes m'ont assuré que les Scilles qui se trouvent & que j'ay veu en Normandie, sont ce que les Boranistes appellent *Pancratium*, ce que je ne veut assurer pour n'en être pas certain.

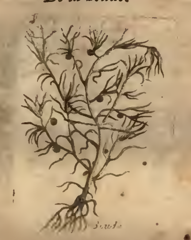
Pancratium

On estime les Scilles, principalement le cœur, être un poison, c'est pourquoy quand on veut s'en servir on les fend en deux, & on en rejette les feüilles seches, & le cœur, & le milieu on l'expose à l'air, & quand elles sont seches on en fait le

vinaigre & le miel ; & pour la Theriaque on en fait de même, mais au lieu de les exposer à l'air on les couvre de pâte, & on les fait cuire au four, surtout quand c'est pour en faire des trochisque, ainsi qu'il est décrit dans plusieurs Pharmacopée. Les Scilles sont extremement ameres, & leurs sucs fort visqueux.

CHAPITRE XXI.

De la Soude.



LA Soude est un Sel gris que l'on nous envoye d'Alican, & de Cartagéne en Espagne, en pierre de differentes grosseurs.

La Soude se fait d'une plante qui croit le long de la mer, que les Botanistes appellent Kali, & des Ouvriers qui la brûlent la Marie. Cette plante pousse une tige de la hauteur d'un pied & demy ou environ, garnie de petites feüilles étroites, ainsi que dessus est la figure. On seme cette herbe, & lorsqu'elle est parvenuë à sa juste grandeur, on la coupe & on la feine comme on fait icy le foin.

Lorsqu'elle est seche les Espagnols font de grands trous dans terre en forme de carriere, ensuite dequoy ils jettent dedans une botte de cette herbe seche à qui ils ont mis le feu, & aprés l'avoir jettée dans le trou ils en jettent d'autres par dessus, & lorsqu'elles sont bien allumées ils remplissent les trous de ses bottes d'herbes, & aprés l'avoir rempli ils le bouchent, & ayant laissé le tout ensemble pendant une espace de temps, tant pour le bien reduire en cendre que pour luy faire prendre corps, & la reduire en pierre de la maniere que nous la voyons, & aprés avoir debouché le trou, ils trouvent cette herbe brûlée & en pierre dure qu'ils sont obligez de casser, & de monter de la même maniere que l'on tire les pierres des carrieres.

Soude d'Alican, & les differends noms.

Nous vendons à Paris de quatre sortes de Soudes, à qui les anciens ont donné le nom de Salicore, ou Salicote, ou d'Alun Catin, dont la premiere & la plus estimée est la Soude d'Alican, laquelle pour être de la qualité requise, doit être seche & sonante, d'un gris bluatre au dessus & au dedans, garnie de petits trous faite en forme d'œil de perdrix, & qu'en crachant dessus & porté au nez, elle ne sente point un goût de mer ou de marecage. On prendra garde aussi que les pierres ne soient point entourées d'une croute verdâtre, ny remplie de pierre, en ce que cette premiere defectuosité tache & gâte entierement le linge; & la seconde luy augmente son poids, & tache aussi le linge suivant les pierres qui se sont trouvées dedans, principalement quand c'est de la brique. On prendra garde aussi que les balles n'en aye point été ouvertes, en ce qu'il y en a qui retirent les bonnes pierres & en mettent de méchante. On preferera celle qui est en petite pierre, de la grosseur des cailloux, à qui pour ce sujet on a donné le nom Cailloti, en ce qu'elle est ordinairement bonne, & qu'il y a beaucoup moins de risque qu'à celle qui est en grosse pierre, ou à celle qui n'est que du menu.

La Soude d'Alican est fort en usage par les Verriers, pour en faire le verre, en étant la baze aussi-bien que des émaux clairs, ainsi qu'il se verra cy-aprés.

Les Savoniers s'en servent aussi beaucoup, pour en tirer le sel qu'ils font entrer dans la composition du savon blanc & marbré; mais la plus grande quantité de Soude qui vient d'Espagne, se consomme à Paris ou aux villages circonvoisins, pour vendre aux Blanchisseuses qui s'en servent pour blanchir le linge.

Sel Alkali.

On tire de la Soude par le moyen de l'eau commune, un sel blanc, qui est ce que l'on appelle Sel de Kali ou Alkali, qui veut autant dire que sel de Soude, en ce que Al est un mot Arabe, qui signifie Sel, & Kali, Soude. On remarquera icy qu'il n'y a que ce sel qui porte le nom de sel Alkali, quoyque le sel fixe de toutes les plantes peuvent être appellé sels Alkali, avec cette difference, que l'on doit ajoûter au bout le nom de la Plante, comme par exemple le sel Alkali, d'Absinthe, de Centauré, & autres semblables. Ainsi les Marchands à qui on demandera du Sel Alkali, ne doivent donner autre chose que le sel de la soude. Il y en a qui pretendent que le veritable sel Alkali soit le sel de verre; mais ils se trompent, ainsi que je le feray voir au Chapitre du sel de verre, ce qui fera qu'ils se donneront de garde de le vendre pour sel Alkali.

Soude de Cartagene.

La seconde sorte de Soude est la Cartagéne, qui differe en bonté de celle d'Alican, parce qu'elle n'est pas si bluë, que les trous en sont plus petits, qu'elle a plus de croute, & que les bales en sont plus grosses.

Soude de Bourde.

La troisiéme est la Soude surnommée de Bourde, qui doit être entierement rejettée, ne servant qu'à tromper ceux qui l'achettent, n'étant qu'une Soude d'une tres-méchante qualité. Cette Soude est ordinairement humide, d'une couleur noiratre, verdatre, & fort puante.

Soude de Varecq.

La quatriéme est la Soude de Cherbourg, surnommée de Varecq, qui se fait d'une herbe qui se trouve le long des côtes de la mer de Normandie. Cette soude, est aussi d'une tres méchante qualité, étant fort humide, de la couleur & de l'odeur de Bourde, & toute remplie de pierre. Ces deux sortes de Soudes, avec celle qui sort des Savoneries qui est denuée de son sel, ne servent qu'à engager la con-

science de ceux qui la vendent en poudre ou battuë, en détail, en ce qu'ils trompent les pauvres blanchisseuses qui l'employent; & comme ces Soudes n'ont presque aucun sel, ils y mêlent de la chaux, ce qui cause bien de la peine à ceux qui la battent & qui la mélangent, en ce que cela leurs mange la peau des doigts. Et de plus, c'est que cela casse & use si fort le linge, qu'il dure une fois moins que celuy qui auroit été blanchi avec la Soude de la bonne qualité. Et comme ces deux sortes de Soudes sont toûjours humides, il y en a qui ont des fours chez eux pour la faire secher. Ainsi de milles autres drogues qu'ils mettent dedans, tant afin de luy augmenter son poids, que pour en faire meilleur marché que les honnêtes Marchands, qui ne peuvent ce resoudre à faire toutes ces sortes d'abus. Je crois en avoir assez dit pour empêcher les Epiciers de mélanger la Soude, & autres marchandises, & par ce moyen auront leurs consciences libres, & y gagneront beaucoup plus que de s'amuser à tous ces mélanges, & seront cause que chacun la vendra également, & que personne ne sera trompé: & surtout les blanchisseuses qui sont de pauvres gens, qui le plus souvent n'ont que de l'argent pour avoir de la Soude, & encore la pluspart du temps il faut qu'ils mettent leurs hardes en gages. Et lorsqu'ils ont employé cette marchandise qu'ils ont eu tant de peine à avoir, ils sont contraints de la jetter, & de recommencer leurs lessives avec de plus grands frais que si elle n'avoit jamais été faite; ce qui leurs cause bien de la perte & du chagrin.

Il faut aussi d'un autre côté que ceux qui ont besoin de cette marchandise, n'y plaignent pas l'argent, en ce que le bon marché que l'on la demande le plus souvent, est la cause des malversations qui s'y font; ce qui n'est pas d'une petite consequence, puisque le public y est interessé.

CHAPITRE XXII.

Du Sel de verre.

LE Sel de Verre, que les Ouvriers appellent Safin, ou Ecume de verre, est une crasse qui se fait sur le verre lorsqu'il est en fusion; & cette écume ne provient que de la soude, ou des cendres dont les Verriers se servent pour faire le verre, en ce que les cailloux dequoy les Verriers se servent, ne rendent point d'écume.

Le Sel de verre doit être en gros morceaux, blancs dessus & dedans, pesant, le plus semblables à du marbre qu'il sera possible, & rejetter celuy qui est crasseux, noiratre & humide.

Le Sel de verre est fort en usage par ceux qui font l'émail blanc pour vernir la fayence, en ce qu'il ayde à vitrifier le sablon; & c'est une chose remarquable que le sel de verre ne peut servir aux Verriers, & les Fayenciers ont bien de la peine à s'en passer.

Aprés que l'on a ôté la grosse écume du verre, il s'en rencontre une autre dont on fait plusieurs Ouvrages, qui est ce que nous appellons Suin de verre. Suin de verre

CHAPITRE XXIV.

Du Cristalin.

ON entend par Cristalin le corps des vertes brillans, ou émaux clairs, & qui est fait de soude d'Alican, & de sablon vitrifié ensemble. On donne à ce Cristalin la couleur d'aigle marine, en le colorant avec le vitriol de Chipre, ou cuivre rouge. On luy donne la couleur verte avec le cuivre jaune, ou de la limaille d'épingle. On luy donne la couleur de pourpre, en le colorant avec de la magalaisse ou du perigueur. Le rouge de gueule avec du cuivre rouge & roüillure de fer. Le rouge clair avec du cuivre de rosette. Le beau rouge de rubis, avec de l'or & du cuivre de rosette. Le jaune, avec de la roüillure de fer & de l'eau de la mer, quelques-uns y ajoûtent le vif-argent, le fer & le plomb. La couleur d'Agathe, avec l'argent & le souffre. Le jaune de couleur d'ambre, ou Rocaille, avec le Minium. Le vert d'émeraudes, ou Rocaille, avec le cuivre jaune. Le couleur d'aimatistes, avec le perigueur.

Diverses sortes d'émaux.

Rocaille.

Ces differentes vitrifications étant fonduë au feu de lampe & soufflée, on en fait ce que nous appellons verte soufflé ou brillant; dont se servent les Orfévres & Rocailleurs, pour mélanger avec les émaux faits d'étain. A l'égard de la connoissance de ces vitrifications, ou vert-brillant, il n'y a que ceux qui les employent qui en puissent connoître la beauté & la bonté, surtout le beau rouge en ce qu'il perd sa couleur au feu.

Verre souf. flé ou brillans.

CHAPITRE XXV.

De l'Azur.

L'Azur en pierre ou Smalte, est une vititrification faite de soude d'Alican, de cendre gravelée, de sablon & de safre. On donne à cette vitrification une couleur plus ou moins foncée, suivant que l'on y a mis de safre, & c'est ce qui cause que nous avons des azurs ou émaux plus ou moins colorez. Les Allemands pulverisent ces vitrifications ou pierres, & en font ce que nous appellons Azur à poudrer. De cet Azur, étant broyé, on en fait de l'émail, qui est plus ou moins beau, suivant qu'il est fin & haut en couleur. Neanmoins les Hollandois nous envoyent un émail d'un bleu fort pâle, qui est beaucoup plus estimé & plus cher que les autres émaux, & à cause qu'étant employé à l'huile il fait un assez beau bleu approchant de celuy de l'Outremer, c'est pourquoy on luy a donné le nom d'Outremer commun ou d'Hollande.

Azur à poudre.

Email.

Outremer d'Hollande

On doit choisir l'Azur à poudrer sa bleux, bien grenu, & le plus foncé en couleur blûë qu'il sera possible, & les émaux communs les plus fins & les plus hauts en couleur qu'il se pourra. Pour l'Outrémer d'Hollande, plus il est fin & pâle plus il est estimé, en ce que plus il est broyé, plus la couleur se pert, & plus sa couleur revient à l'employ.

Les Azurs & Emaux sont fort usité par les Peintres, quoy qu'il n'y aye point

de peinture plus difficile à employer, en ce qu'ils n'ont point de corps. On se sert aussi de l'émail, pour donner de la couleur à l'amidon, & en faire de l'empoix bleu.

CHAPITRE XXVI.

De l'Email en tablette.

L'Email en Tablette, ou Inde commun, est de l'Email en sorte, haut en couleur, de l'indigo des Isles & de l'amidon en poudre, & par le moyen d'une eau gommée on en fait une pâte platte que l'on coupe ensuite en tablettes, d'une grandeur & épaisseur raisonnable. Cette Inde sert à marquer les moutons; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que quelques-uns le vendent à ceux qui ne s'y connoissent pas pour veritable Inde, ce qui sera neanmoins facile à connoître, en ce que cet Inde est en quarraux épais, d'un bleu verdâtre, & qui étant mis dans l'eau l'Email se precipite & se trouve en maniere de sable, ce qui ne se rencontre point dans l'inde de la bonne qualité.

CHAPITRE XXVII.

De la Roquette.

LA Roquette, ou Cendre du Levant, est de la Roquette brulée & reduite en cendre. On l'appelle Cendre du Levant, à cause qu'elle est faite à S. Jean d'Acre à dix lieuës de Jerusalem, & à Tripoli de Syrie. La permiere est la plus estimée.

La Roquette n'a autre usage que je sçache, que pour les Savoniers & Verriers, qui s'en servent pour faire le savon & le cristal.

A l'égard de son choix il n'y a que les Ouvtiers qui la puissent connoître aprés qu'ils en ont essayé. Celle de S. Jean d'Acte qui est la plus estimée, vient dans des sacs gris, & celle de Tripoli dans des sacs bleu.

Outre la Roquette on brûle, surtout en Lorraine, une herbe nommée fougere, & des cendres de cette herbe on s'en sert au lieu de Soude, pour faire les bouteilles surnommées de fougere.

Fin des Feüilles.





HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE SIXIE'ME.

Des Fleurs.

PREFACE.



ES Fleurs ſont des Boutons épanoüis de diverſes couleurs & groſſeurs, que pouſſe les vegetaux, & d'où naît & ſort leurs Fruits & leurs Graines. Une Fleur eſt composée de trois parties: Sçavoir, l'enveloppe ou le calice, le feüillage & le fond, le cœur ou le milieu. Le mot de fleur vient du mot Grec Phlox, *& du Latin* Flos *ou* Flamma, *qui ſignifie Flamme, en ce que l'on pretend que les Fleurs repreſentent une eſpece de flame.*

Outre les Fleurs de quelques plantes que nous vendons, je comprendray dans ce Chapitre les Fleurs ou leurs parties, & même ce que l'on en tire, comme auſſi les vegetaux, qui n'ont point eu de place dans cet Ouvrage, n'ayant point de Genre, comme le Spicnard, l'Epitime, & autres ſemblables.



CHAPITRE I.

De la Squenanthe.



LA Squænanthe, Stæcananthe, fleur d'Esquinant, ou de Jonc odorant, ou Pature de Chameau, est la Fleur d'une petite plante, ou pour mieux dire d'un Jonc qui croît en abondance dans l'Arabie heureuse, & au pied du Mont-Liban, d'où il nous est apporté par Marseille. Cette plante étant sur pied peut avoir environ un pied de haut. Elle a sa racine noveuse & fort petite, garnie d'un petit filament, dur, long & blanc, & de chaque racine sortent plusieurs tuyaux aussi durs, de la grosseur, figure, & couleur d'une paille d'orge, aprés lesquelles naît des petites fleurs veloutées tout au tour, & dont le fond est d'un rouge incarnat. Si bien que lorsque ce Jonc est en fleur, c'est une trés-belle plante à voir; & autant que cette fleur est agreable à la vûë, autant elle l'est au goût, ayant un goût chaud piquant & fort aromatique.

On nous envoye de Marseille la Fleur & le Jonc separé l'un de l'autre: Sçavoir, le Jonc par petites bottes, & la Fleur de la maniere qu'elle a été cueillie, quelquefois nette, & quelquefois aussi bien sale. C'est pourquoy les Apoticaires curieux de faire de belles drogues, la mondent en la couvrant d'un drap, qui est un ouvrage assez ennuyeux. On doit aussi la choisir la plus nouvelle, & la plus vermeille qu'il sera possible.

A l'égard du Jonc on le doit choisir bien entier, le plus blond, & le plus approchant du goût de la fleur que faire se pourra.

La Squænanthe a quelque peu d'usage dans la medecine, mais son plus grand usage est pour la Theriaque. Comme cette fleur est ordinairement rare & chere, comme elle est presentement qu'il ne s'en peut trouver, on se doit servir à sa place du Jonc; mais quand elle ne l'est pas & que l'on en peut recouvrer, il faut se servir de la fleur & non du jonc, ayant beaucoup plus de vertu.

CHAPITRE II.

Des Roses de Provins.



LEs Roses, surnommées de Provins, sont des fleurs d'un rouge foncé & velouté, que l'on nous apporte de Provins, petite ville à dix-huit lieuës de Paris. Ces Roses viennent en si grande abondance autour de cette ville, qu'il est d'une necessité absoluë que ce terroir soit fort propre pour la culture, & l'élevation de cette espece de Rosiers; en ce que les Roses de Provins surpassent en beauté & bonté, toutes celles qui viennent de tous autres endroits: & ce qui contribuë beaucoup à leur perfection, c'est que les habitans des lieux sont si adroits à les faire secher, qu'elles se conservent beaucoup plus long-temps que les autres, tant dans leurs couleurs que dans leur odeur. On nous apporte de Provins de deux sortes de Roses, que nous distinguons soûs differends noms: Sçavoir les belles, soûs celuy de Roses de la bonne ou grande sortes, & celles d'aprés, soûs celuy de la moyenne sorte. Ces Roses pour être parfaites, doivent être hautes en couleur, c'est à dire d'un rouge noir, velouré, bien odorantes, bien seches, les moins remplies de graines & de pentes feüilles qu'il sera possible, & qu'elles soient veritables Provins, & qu'elles n'ayent point été coloré de quelque acide, ce qui sera facile à connoître, en ce qu'elles sont d'un rouge clair, & que cette couleur se pert bien-tôt.

Ceux qui feront gros negoce de Roses de Provins, auront soin de les tenir dans des lieux secs, & bien enfermé de peur que l'air n'y entre, & qu'elles soient bien pressées, & en cet état pourront les garder dans leur beauté pendant un an ou dix-huit mois; mais au bout de ce temps-là quelque precaution que l'on y puisse apporter, leurs couleurs & odeurs se perdent, & les vers s'y engendrent. Quelques-uns y mettent du vieux fer, pour empêcher que les vers ne s'y mettent.

Les Roses de Provins sont des fleurs fort estimées de tout le monde, à cause qu'elles sont tres astringentes, & fort propre pour fortifier les nerfs, ou autres parties du corps affoiblies, soit par foullure ou détorse, aprés avoir été boüillie dans de gros vin, ou dans de la lie de vin, elles ont beaucoup d'usage dans la medecine, en ce qu'elles entrent dans plusieurs compositions galeniques; mais depuis quelques années que les Roses de Provins sont cheres à cause du peu de recolte que l'on en fait, la pluspart des Epiciers & Apoticaires, ou autres personnes qui vendent ou employent des Roses de Provins, se contentent assez mal à propos de nos Roses rouges, soit de celles qui se cultivent autour de Paris, ou dans les autres endroits; c'est ce qui fait qu'il y a bien à dire qu'il se consomme tant de Roses de Provins presentement qu'il s'en consommoit le temps passé. Neanmoins ceux qui font ce ménage n'en ont pas plus de raison, tant parce que celles des autres endroits n'approchent n'y en beauté ny en qualité, des veritables Roses de Provins; & de plus, c'est qu'elles ne se peuvent conserver aussi long-temps, malgré tous les soins que ces particuliers y puissent apporter pour les conserver. Les veritables Roses de Provins sont si estimées aux Indes, qu'il y a des temps qu'elles s'y vendent au poids de l'or, & qu'ils leurs en faut à quelque prix que ce soit. Outre la grande quantité de Roses de Provins que nous vendons, nous en faisons venir les conserves seches & liquides, & même quelquefois le sirop étant les lieux où ces sortes de compositions se font le mieux, & qui que ce soit ne doute pas que ces conserves & sirops ne soient beaucoup plus parfaites que celles qui se pourroient faire dans les autres endroits, & avec d'autres Roses. A l'égard du choix de ces conserves & sirops, ils n'en ont point d'autres que d'être veritables Provins, & faites par d'honnêtes gens, & prendre garde qu'elle n'aye été rougie avec de l'esprit de vitriol, ou autres acides, comme il n'arrive que trop souvent, sur tout quand elle sont vieilles. On estime ces conserves; sçavoir, la liquide pour aider à prendre les purgatifs en bol, ou pour fortifier le cœur & l'estomac; & la seche sert aux mêmes maladies que cy-dessus, & même pour guerir les rhumes, & appaiser les cours de ventre. Le Sirop a les mêmes qualitez que la conserve, à la reserve qu'il n'agit pas avec tant de force. *Conserve rouge de Provins.*

Outre ces conserves de Roses, on nous apporte encore de Provins une autre conserve de Roses blanches, à qui on attribuë à peu prés les mêmes qualitez de celles qui sont faites avec les rouges. Il y a neanmoins bien à dire qu'elle aye tant de consommation. *Conserve blanche de Provins.*

Nous faisons encore venir de Provins une autre conserve liquide, ou pour mieux dire un miel fondu dans du suc de Roses de Provins recentes, & cuit ensuite en consistance de sirop; & cette conserve liquide est ce que les Apoticaires appellent miel rosat, lequel pour être de la bonne qualité il faut qu'il soit cuit en bonne consistance, le plus clair, c'est à dire, le plus clarifié, & le plus fidellement fait qu'il sera possible, en ce que ce miel rosat clarifié n'est guere usité que pour les gargarismes, & pour fortifier les gencives, surtout quand on s'en sert avec de l'esprit de sel, pour se nettoyer les dents. Tout le miel rosat que les Apoticaires vendent est fait de leurs mains, & avec des Roses rouges d'icy autour, & si le plus souvent il n'est pas clarifié, c'est ce qui fait qu'il se trouve du miel rosat chez eux, qui ressemble plûtôt à de la lie qu'à du miel cuit. Il faut neanmoins en excepter les honnêtes gens, car il est certain que nous avons à Paris quelques Apoticaires qui sont de tres habiles & honnêtes gens, & qui n'employent que tout ce qu'il y a de plus beau & de meilleur; mais il y en

a en recompense qui ont des drogues qui sont incapables d'entrer dans le corps humain, par les méchantes drogues qu'ils employent, ou par le peu de debit qu'ils en font, à quoy il seroit facile de remedier si le peuple n'étoit pas si avaritieux qu'il est, & que les visites qui se font tous les ans dans un temps prescrit, fussent generales, c'est à dire qu'il n'y eut point plus de faveur chez les uns que chez les autres.

Outre toutes ces preparations de Roses, nous vendons de plus comme Confiseurs, le sirop de Roses pâles, c'est à dire le sirop fait de nos Roses communes, ainsi que je l'ay marqué au Chapitre des dragée à la page 101. & pour qu'il soit de la qualité requise il doit avoir été fait avec de la veritable cassonade de Bresil, ou autres sucres blancs. Il doit être cuit en bonne consistance, d'un bon goût & d'une bonne odeur.

A l'égard de sa preparation, les uns le font par infusion, les autres avec *le suc* des Roses; ainsi que l'on le pourra voir dans plusieurs Pharmacopé qui en traitent. Et comme le parfum est un Art qui est permis à tout le monde, nous vendons l'eau rose que nous achetons des Apoticaires, ou Distillateurs, qui sont ceux qui la font. La fabrique d'aucune marchandise ne nous étant permise, quoy qu'assez mal à propos, en ce qu'il voudroit mieux qu'un chacun fit ce qu'il vend, afin qu'il en peut répondre, tant parce qu'il y a quantité de drogues dont on ne peut avoir une juste connoissance, quelque science que l'on aye, & quelque exactitude que l'on n'y apporte, que parce qu'ils ne pourroient s'excuser sur d'autres, comme on le pourra voir par l'eau rose, en ce qu'on a de la peine à distinguer celle qui est faite avec les roses pâles toutes pures, ou mélangees de bois de roses; & d'autres qui font bien pires, qui prennent de l'eau de fontaine qu'ils distillent, afin qu'elles se gardent, sur laquelle ils jettent tant soit peu d'huile de roses, & d'autres qui ne prennent pas la peine de la distiller; ainsi font de l'eau rose en tout temps, & au prix qu'ils veulent, ce qui fait tort aux honnêtes Marchands.

Eau Rose.

L'usage de l'eau rose est si connu de tout le monde, qu'il est inutile de m'y arrêter; mais la plus grande consommation qui s'en fait est pour les maladies des yeux, & par quantité d'autres particuliers qui s'en servent, comme Parfumeurs, Paticiers & autres.

A l'égard de la connoissance de l'eau rose, la meilleur que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & non pas de ces Coureurs qui en colportent de boutique en boutique, qui le plus souvent ne vendent rien qui vaille. Elle doit être d'une bonne odeur, bien claire, ne sentant l'empireme n'y le brûlé; qu'il y ait au moins six mois qu'elle soit faite, & de la premiere tire, étant bien meilleur que celle d'aprés; car tout ce qu'il y a d'habiles gens sçavent que ce qui monte le premier aux plantes aromatiques, est toûjours le meilleur, quoy qu'il y ait un Auteur nouveau qui dit que lorsque l'on distille les roses l'eau monte la premiere, ensuite l'esprit, & en troisiéme lieu l'huile; ce qui est tout contraire, puisque ce qui monte le premier est l'huile avec une eau odorante.

Esprit & huile de Roses.

Outre l'eau que l'on tire des roses, l'on en peut tirer un esprit odorant & inflammable, fort propre pour fortifier & réjoüir le cœur & l'estomac.

On peut tirer aussi des roses une huile blanche & fort odorante; mais sa grande cherté & le peu que l'on en peut tirer, est la cause que nous n'en vendons que tres peu. Quelques Auteurs disent que les roses qui restent dans l'alambic, aprés la distillation, sur tout dans un vaisseau que l'on appelle Rosaire, & qui s'y trouve en forme de gâteau, aprés avoir été retiré & seché au Soleil, est

ce

ce que l'on appelle chapeau ou pain de Roses, desquelles on se sert pour fortifier; mais pour mon particulier, je ne puis m'empêcher de dire que ces roses boüillies n'ont pas grandes proprietez, & que ceux qui voudront des painsde roses prefereront ceux dont il n'y aura que le suc qui en aye été tiré, en ce que la raison veut qu'une chose boüillie n'aye tant de proprieté que celle dont on n'a tiré que le suc, principalement quand c'est des aromats. Et ce qui peut prouver mon dire, c'est que l'on tirera moins de sel fixes des roses qui auront été boüiilies, que de celle dont on aura retiré le suc: & de plus, c'est qu'ils sont beaucoup plus de peine à secher, quoyque l'on peut tirer un sel des roses. Le peu d'usage que l'on en fait, fera que je n'en diray rien. En un mot, on retire tant de choses des Roses que sans elle la medecine ne seroit pas si fleurissante qu'elle est. Pain de Roses. Sel de Roses.

CHAPITRE III.

Du Safran.



LE Safran que les Latins ont appellé *Crocus*, à cause de sa couleur rougeâtre, est une attante, ou pour mieux dire un filet d'un tres-beau rouge par un bout & jaune par l'autre, qui nous est apporté de plusieurs endroits de France.

Ce qui porte le Safran est un oignon assez semblable à ceux de nos gros échalottes, à la reserve qu'ils sont un peu plus ronds, & d'une couleur plus rougeatre; d'où sortent des tiges garnies de feüilles, longues, vertes & étroites; au bout d'icelles naît une fleur d'un bleu mourant, dans le milieu desquelles est trois petites attentes qui est ce que nous appellons Safran.

Le meilleur, le mieux nourri, & le plus estimé Safran, est celuy de Boisne & de Bois-Commun en Gatinois, où il est cultivé avec grand soin, étant presque toute la richesse du pays. On plante au Printemps les oignons de Safran par rayons

comme la vigne, d'un pied dans terre. La premiere année il ne pousse que de l'herbe qui demeure verte tout le long de l'Hyver jusqu'au commencement de l'Eté, & ensuite ces feüilles meurent. La seconde année elle repousse avec une fleur gris-de-lin, dans le milieu de laquelle il y a trois petites attentes rouges qui est le Safran. Lorsqu'il est prest à cueillir, ce qui arrive aux mois de Septembre & Octobre, on le cueille avant que le Soleil soit levé, & aussi-tôt on le retire d'avec la fleur, & aprés avoir été bien mondé, on l'étend sur des clayes sous lesquelles il y a tant soit peu de feu pour le faire secher. Le lendemain on retourne en cueillir d'autres qui a poussé depuis que l'autre a été cueilli; car c'est une chose admirable que ces oignons repoussent en vingt-quatre heures, & il continuent plusieurs jours à le cueillir & à le faire secher jusqu'à ce que les oignons n'en rendent plus.

Diverses sortes de Safrans. Il croit en France quantité d'autres sortes de Safrans, comme ceux d'Orange, de Toulouse, d'Angoulême, de Menille en Normandie; mais ce dernier est le pire de tous, & il y a bien à dire que les trois autres soient n'y si beaux ny si bons que le veritable Gatinois: c'est pour ce sujet que l'on le doit preferer à tout autre. Et pour qu'il soit de la qualité requise il doit être en belles attentes, longues & larges, bien velouté, & d'un beau rouge, d'une bonne odeur, & le moins chargez de filets jaunes, & le plus sec que faire se pourra.

Le Safran est fort en usage dans la medecine, étant un des grands cordiaux que nous ayons. Plusieurs Ouvriers s'en servent à cause qu'il teint en jaune. Les Allemands, Anglois & Hollandois, sont si amateurs du Safran du Gatinois, que tous les ans on en transporte de grandes quantité dans leurs pays.

Safran en poudre. Comme l'on vend beaucoup de Safran en poudre, on ne le doit acheter que d'honnêtes gens, en ce qu'il y en a qui y mêlent des drogues, que les esprits les plus mal-tournez auroient bien de la peine à s'imaginer, en ce que son principal usage est pour délayer dans de l'eau rose, pour mettre sur les yeux des petits enfans, & autres qui ont la petite verole: Et de plus, comme c'est une marchandise assez chere, on n'est pas bien aise d'être trompé. On nous envoye encore d'Espagne un autre Safran qui est impossible d'en pouvoir rien faire, c'est ce qui fait que je ne conseille à personne de s'en charger, n'étant propre à rien; ce qui ne provient que de l'ignorance des Espagnols, qui croyent que le Safran ne se peut conserver qu'en y mettant de l'huile.

Safran d'Espagne. Les Anciens faisoient des Pastilles avec le Safran, la Myrrhe, les Roses, l'Amidon, la Gomme Arabique, & le vin. Toutes ces drogues pulverisées étoient reduites en pastilles par le moyen du vin. Ces Pastilles, ou Trochisques, nous étoient apportées le temps passé de Syrie, & desquelles on se servoit pour guerir le mal des yeux, & pour faire uriner. Cette pâte trochisquée étoit appellée des

Crocomagma. Anciens Crocomagma, & de Nous Pastilles, ou Trochisques de Safran. Ce remede est peu connu & en usage presentement.

Extrait & Sel de Safran. On peut tirer du Safran un Extrait & un Sel, mais sa grande cherté fait que l'on en fait point.

A l'égard du Safran d'Orange, qui est celuy que nous vendons le plus. Quand le Safran du Gatinois est cher, il doit être le plus approchant des qualitez de celuy du Gatinois qu'il sera possible, quoyque la difference en soit grande, en ce qu'il n'est jamais si gros, n'y que son odeur ny sa couleur, n'en est jamais si belle & si bonne.

Du Safran Batard.

CHAPITRE IV.

LE Safran Bâtard est une plante fort commune. Elle a environ deux pieds de haut, garnies de feüilles, rudes, piquantes, longuettes, vertes & découpée. Au bout de chaque branche il sort une tête écailleuse de la grosseur du bout du pouce, & d'une couleur blanche. De cette tête sort quantité de petits filamens rouges & jaunes, qui est ce que nous appellons Safran d'Allemagne, ou Bâtard, ou Fleurs de Carthame; mais comme on ne prend pas la peine au tour de Paris de recueillir ce Safran. Nous le faisons venir de l'Alsace au de-là & en deçà du Rhin, où il est cultivé avec grand soin. Il en croît aussi quantité dans la Provence, principalement du côté de Selon & autres endroits. Safran d'Allemagne, ou fleur de Carthame.

Ce Safran est fort en usage par les Plumaciers, & pour faire des rouges d'Espagne, mais n'a aucun usage dans la medecine, qui est bien le contraire de la graine qui en a beaucoup.

Pour ce qui est de la graine, les Apoticaires s'en servent aprés avoir été mondées, pour la composition des tablettes Diacarthami, dont elle est la baze; c'est pour ce sujet qu'elles en portent le nom. On doit choisir la semence de Carthame pesante & bien pleine, la plus nouvelle & la mieux nourrie que faire se pourra. A l'égard de la mondée, elle doit être nouvelle mondée, bien seche, & veritable Carthame, en ce qu'il y en a beaucoup qui au lieu de vendre de la semence de Carthame, donnent des graines de Melon, & de Courges coupées; ce qui sera facile à connoître, en ce que le veritable Carthame est rond par un bout & pointu par l'autre, & en ce qu'il n'est jamais si blanc que la semence de melon, ou calebasse.

CHAPITRE V.

Du Safranum.

OUtre le Safran Bâtard on nous envoye du Levant, sur tout d'Alexandrie, un Safran Bâtard, qui est en petites attentes extremement menuës, frisées & rougeatre.

Ce Safran est aussi la Fleur d'une espece de Carthame, qui ne differe de celuy cy-dessus, qu'en ce que la plante en est plus petite. On doit choisir cette fleur haute en couleur, d'un beau rouge velouté, & le plus nouveau qu'il sera possible.

Son usage est pour les Teinturiers, surtout à Lyon & à Tours, où il s'en consomme de tres grosses parties pour faire des couleurs fines, comme incarnadin d'Espagne & autres.



CHAPITRE .VI.

Des Balauſtes.



LEs Balauſtes ſont les Fleurs du grenadier ſauvage, que l'on nous apporte de pluſieurs endroits du Levant. Nous vendons de deux ſortes de Balauſtes; ſçavoir, les fines & les communes. Nous entendons par Balauſtes fines celles qui ſont garnies de leurs Fleurs, & les communes par celles qui n'ont que leurs Pecou. Comme les Balauſtes fines ont quelque peu d'uſage dans la medecine, en ce qu'elles ſont fort aſtringentes. On doit les choiſir nouvelles, garnies de leurs fleurs, larges, & hautes en couleur, c'eſt à dire d'un beau rouge velouté, les moins remply de menu & de leur pecoul que faire ſe pourra. Les communes doivent être entierement rejettées, comme n'étant point de vente, & étant preſque denué de vertu.

Grenade. A l'égard du Grenadier domeſtique, nous n'en vendons point les Fleurs, en ce qu'elles ne ſe peuvent pas tant conſerver que celles du ſauvage; mais en recompenſe nous faiſons venir quantité de grenade de Provence & de Languedoc, tant à cauſe que c'eſt un fruit fort agreable à manger, que parce que ſon ſuc a quelques uſages dans la medecine, ſur tout pour en faire le ſirop. Nous

Ecorce de Grenade. vendons de plus l'écorce de grenade, en ce qu'elle eſt aſtringente. On prendra garde qu'elle aye été bien ſechée, & qu'elle ne ſente point le moiſi; car la pluſpart de ceux qui vendent de l'écorce de grenades, ne vendent que des grenades qui ont été ſechées ſans avoir été vuidées, & lorſqu'elle ſont ſeches & que l'on veut s'en ſervir, elles ſont ſi moiſies & ſont d'un ſi méchant goût, qu'elles ſont plûtôt capable de dégoûter un malade que d'apporter du ſoulagement.

Fauſſe Conſerve de Grenade. Nous vendons de plus la conſerve ſeche de grenade, qui n'eſt que du ſucre fondu, à qui l'on a donné une couleur rouge avec tant ſoit peu de Cochenille, de crême, de tartre, & d'alun. Cette conſerve eſt ſi difficile à faire, que ſi

un Confiseur ne sçait travailler cette conserve, il n'en viendra jamais à bout, à cause du peu d'alun que l'on est obligé d'y mettre ; car il n'y a point de drogue qui soit plus contraire au sucre que l'alun, ce qui montre assez l'erreur de ceux qui disent que l'on met de l'alun dans le sucre pour le rafiner ; & la chose est si réelle que quatre once d'alun sont capable d'empêcher deux milliers de sucre de prendre corps. Pour revenir à nôtre conserve on sera averti de n'en pas faire grande provision, étant fort peu de demande. Et de plus c'est que lorsqu'elle est devenuë humide & hors de vente on n'en sçauroit plus que faire, ne pouvant se remettre en conserve comme auparavant ; ce qui se peut faire facilement des autres conserves, à cause comme j'ay déja dit, du peu d'alun qui est dedans. En un mot, l'alun fait au sucre ce que l'huile fait à l'ancre.

CHAPITRE VII.

Du Stoechas Arabique.



LE Stœchas, mal à appropos appellé Arabique, puisque tout celuy que nous vendons, ne nous est apporté que de Provence & du Languedoc, où il croit en grande quantité.

Le Stœchas est la fleur d'une plante qui a ses feüilles assez étroites & verdatres. Cette fleur vient en forme d'épic, de la grosseur du bout du doigt, d'où sortent de petites fleurs blûës, assez approchantes de celles de la violette.

La plus grande partie du Stœchas que nous vendons vient de Marseille, à cause qu'il y en a quantité dans les Isles d'Hyeres qui étoient autrefois appellez Stœchade ; ce qui a apparemment fait donner le nom des ces Isles à cette fleur.

Le peu d'usage que le Stœchas Arabique a dans la medecine, fait que nous n'en vendons que tres-peu, & c'est ce qui fait que la pluspart de nôtre Stœchas, est vieux surané, & presque sans aucun goût, odeur ny couleur & est tout brisé ;

au lieu qu'il doit être en beaux épics, & d'une couleur blûë. Les Apoticaires de Montpellier conservent la couleur de ses fleurs, en ce que aussi-tôt qu'ils les ont achetées des paysans qui leurs apportent, ils les mettent secher dans des livres, & ainsi ont un Stœchas doué de toutes les bonnes qualitez, & le renouvellent tous les ans, leurs étant une marchandise fort commune.

Stœchas citrine. Outre le Stœchas Arabique, nous vendons encore les fleurs de sa Stœchas citrine, à qui quelques-uns ont donné le nom d'Amarante jaune, mais le peu d'usage que nous en faisons fait que je n'en diray rien, y ayant assez d'Auteurs qui en traitent. Cette plante est fort commune en Provence & en Languedoc.

Stœchas Arabique blanc. Le Stœchas Arabique vient si gros & si grand en Espagne, qu'il s'y en trouve de la longueur & grosseur du petit doigt, & même qu'il s'y en rencontre quelquefois dont les épics sont blancs.

Le principal usage du Stœchas, est pour la Theriaque, où il n'a besoin d'autre choix que d'être gros, nouveau, bien violet & bien net.

CHAPITRE VIII.

Du Romarin.



LE Romarin est une plante si commune, qu'il est inutile de m'amuser à en faire la description, & si ce n'avoit été les differentes marchandises que l'on en tire, & dont nous faisons un negoce assez considerable, je n'en aurois pas parlé. Ainsi je commenceray par l'huile que l'on tire de ses feüilles & fleurs,

Huile de Romarin. qui se fait en mettant quantité de Romarin dans un alambic fait exprés, avec une quantité raisonnable d'eau commune, & par le moyen du feu on en retire une huile blanche, claire, fort penetrante & odorante, & doué de tres belles & bonnes qualitez; mais la cherté de cette huile, à cause du peu que l'on en tire, a obligé certaines gens de la sophistiquer, ou de luy donner des Substituts;

en ce que la plufpart de ceux qui en vendent ne debitent autre chofe que de l'Huile de Romarin, dans quoy ils ont fait entrer de l'efprit de vin, ou ils vendent des huiles d'afpic, de lavandes, ou autres huiles aromatiques, ce qui ne fera pas difficile à connoître, tant parce que la veritable huile de Romarin doit être blanche, claire, & tranfparente, d'une odeur douce, neanmoins fort penetrante.

Effence ou quinte-effence de Romarin.

L'ufage de cette huile que l'on peut appeller effence, ou quinte-effence de Romarin, eft quelque peu ufitée dans la medecine; mais beaucoup plus par les Parfumeurs & par quantité de particuliers qui s'en fervent, tant pour aromatifer des liqueurs que pour s'en fervir pour la guerifon des playes, comme d'un baume tres fpecifique pour ces fortes de maux. Ces hautes proprietez ont donné fujet à tous les Charlatans & Gens de Theatre, d'en faire leur principale marchandife, & de ne jurer que par leurs veritables Huile ou Effence de Romarin; & cette pretenduë Effence confifte en de l'huile de therebentine, & de la poix graffe qu'ils fondent enfemble, & avec de l'orcanette ils luy donnent une teinture rouge, & enfuite la debitent malicieufement pour de la veritable Huile de Romarin, & retirent bien de l'argent d'une marchandife qui ne leur coute prefque rien. Voilà de la maniere dont le peuple eft abufé, furtout ceux qui fe fient à fes Baladins, & ce qui caufe que les honnêtes Marchands en vendent fi peu que cela ne vaut pas la peine d'en parler.

Fauffe effence de Romarin.

Eau de la Reine d'Hongrie.

La deuxiéme marchandife que nous tirons des fleurs du Romarin, eft une eau à qui l'on a donné le nom d'Eau de la Reine d'Hongrie, en ce qu'on pretend que ç'a été un Hermite qui en donna la recepte à une Reine d'Hongrie. Les grandes proprietez que l'on a reconnu à cette eau, ou pour mieux dire à un efprit de vin, empreint des qualitez des fleurs de Romarin; & comme cette liqueur a eu grand bruit dans le commencement, & la cherté qu'on la vendoit, comme effectivement elle eft chere quand elle eft faite dans les formes, a donné occafion à la plufpart de ceux qui en ont fait, & qui en font encore aujourd'huy, de chercher le moyen de l'établir à fi bon marché qu'une pinte ne leurs coutent pas tant qu'un demiftié de celle faite dans les regles. Et nous n'avons guere de marchandifes où il fe commette plus d'abus que fur l'Eau de la Reine d'Hongrie, furtout en celle que l'on fait venir de la Foire de Beaucaire, de Montpellier, ou autres endroits du Languedoc, principalement quand elle a été faite par certaines gens qu'il n'eft pas befoin de nommer, en ce que la plufpart de ceux qui en font métier & marchandife, au lieu de fe fervir de fleur de Romarin bien mondée, & d'efprit de vin bien deflegmé, ils ne fe fervent que de feüilles, quelquefois toutes pures, mais quelquefois auffi chargées de leurs fleurs, fuivant le temps qu'ils la preparent; & au lieu d'efprit de vin, ils ne fe fervent que d'eau de vie, & enfuite diftillent le tout enfemble, & en retirent un efprit de vin, qui eft d'une odeur tres-forte de Romarin; ou pour avoir plûtôt fait, ils diftillent de l'eau de vie fur laquelle ils y jettent tant foit peu d'huile blanche de Romarin, & enfuite la mettent dans des bouteilles de differentes grandeurs, cachetées de leur cachet, avec une infcription moulée au devant de la bouteille, qui a ordinairement pour titre, *Veritable Eau de la Reine d'Hongrie faite par un tel, à un tel lieu.* Et d'autres qui au lieu de la faire venir la font à Paris. Voilà une belle atteftation, pour couvrir leurs tromperies. Si pour prouver mon dire j'ay befoin de preuve, je n'en veux point d'autres que celles que Monfieur Verni Maître Apoticaire de Montpellier dans fa Pharmacopée, au traité des Eaux diftillées, à la page 819. Et M. Charas à fa Pharmacopée Chimique à la page 632. où l'on

pourra voir que je ne suis pas le premier qui a parlé contre ses Sophistiqueurs : Et de plus, c'est que je pourrois certifier l'avoir veu faire sur les lieux plusieurs fois, & si ces preuves ne sont pas suffisantes, je m'en rapporteray à ce qu'il y a d'honnêtes & habiles Artistes, de sçavoir s'il est possible de pouvoir établir cette eau au prix que ces Marchands l'établissent à Paris, fournir de bouteille, & d'en payer les Doüannes & le Port : quand je leur ay objecté cela, ils disent que les fleurs ne leurs coûtent rien, j'en demeure d'accord avec eux ; mais les grands frais qu'ils font obligez de faire, tant pour les cueillir que pour les monder, & la cherté de l'esprit de vin qu'ils doivent employer, leurs empêcheroit bien d'en faire si bon marché, puisqu'ils seroient obligez d'en vendre autant une pinte qu'ils en vendent six, & l'on ne verroit point tant de vendeurs d'Eau de la Reine d'Hongrie que l'on en voit, & le public en seroit bien mieux servi. On sera donc averty de ne l'acheter que d'habiles gens, & incapables de la frauder, & d'y mettre le prix ; car il est impossible de la faire de la qualité requise, & d'en faire bon marché ; & quoy qu'elle coûte cher, ceux qui en auront acheté y trouveront encore plus de profit que d'avoir celle qui leur auroit moins coûté.

On pourra connoître la veritable Eau de la Reine d'Hongrie, par sa douce & suave odeur, & qu'elle est capable de faire revenir les personnes les plus attaquées d'apoplexie, tant portez au nez que pris interieurement, & de chasser l'air le plus infecté ; ce qui ne se rencontre guere à la plûspart de celle qu'on voit à Paris, qui est d'une odeur si forte qu'il n'est pas difficile de distinguer qu'elle n'est faite qu'avec les feüilles & non avec les fleurs : & pour faire voir que la plûspart n'est faite que de l'eau de vie distillée, il n'y a qu'à en mettre dans une cueillere d'argent posée sur une assiette où il y aye de l'eau & y mettre le feu, on verra qu'il y restera prés d'un quart d'huimidité, ce qui n'arriveroit pas si elle avoit été faite avec de bon esprit de vin bien déflegme. Cette épreuve est assez jolie, & qui pourra servir à l'esprit de vin, comme je le feray voir en son lieu & place.

L'usage de l'eau de la Reine d'Hongrie est si grand, & les vertus sont si authentiques que je n'en diray rien, renvoyant le Lecteur à quantité de livres qui en traitent, & aux imprimez que ces vendeurs de cette pretenduë eau de la Reine d'Hongrie donnent *gratis*.

Fleurs, Semences & Sel de Romarin. Outre l'huile de Romarin & l'eau de la Reine d'hongrie, nous vendons, mais peu, les fleurs seches, & la semence & le sel de Romarin, ayant tres-peu de demande.

Conserve de Romarin. Nous vendons encore la conserve liquide des fleurs de Romarin ; car pour de la seche l'on n'en vend que tres-peu.

Huile d'Aspic. Nous faisons venir de plus du Languedoc & de la Provence, l'huile d'aspic, qui est tiré des fleurs & de petites feüilles d'une plante que les Botanistes appellent *Spica, sive Lavendulamas, vel Nardus Italica, aut Pseudo-nardus*, qui signifie Aspic, ou Lavande mâle, ou Nard d'Italie, ou Nard bâtard.

Cette plante est si commune dans le Languedoc & en Provence, sur tout sur la montagne de la Sainte-Beaume, qu'elle ne coûte qu'à prendre, & avec le bon marché & le peu de frais que ceux qui tirent l'huile de cette fleur sont obligez de faire, ils ne la peuvent pas établir à moins de vingt ou vingt deux sols la livre, surquoy nous sommes obligés de faire les frais, & de l'augmenter de plus de vingt-cinq pour cent à cause du petit poids, ce qui fait que cette huile augmente de prés de moitié ; & cependant nous voyons quantité de personnes qui vendent de l'huile d'Aspic à Paris à des seize & dix-huit sols la livre, & qui pour couvrir l'abus, la vendent soûs le nom d'huile d'Aspic de la seconde sorte. Et d'autres qui font bien pires, qui en donnent à prés de moitié moins, ce qui ne

ne provient que parce qu'il ne vendent que de l'huile de Therebentine, à qui ils ont donné une couleur d'ambre, avec tant soit peu d'huile de Petrolle; mais la fourberie sera facile à connoître, en ce que la veritable huile d'aspic doit être blanche, d'une odeur assez aromatique, & qu'il n'y a qu'elle qui peut dissoudre le Sandarac.

Cette huile est fort propre pour differentes Professions qui s'en servent, comme Peintres, Maréchaux, & autres. Elle est aussi quelque peu usitée en medecine, tant pour la guerison de plusieurs maux, que parce qu'elle entre dans plusieurs compositions galeniques.

Nous faisons venir des mêmes endroits les huiles de Lavande, de Marjolaine, de Thim, de Sauge, & autres plantes aromatiques; & la meilleur connoissance que j'en puis donner, c'est de s'adresser à gens fidelles; car il est assez difficile d'en donner une juste connoissance, ayant assez de rapport les unes aux autres, tant en odeur qu'en couleur. Diverses sortes d'huiles distillées.

CHAPITRE IX.

De l'Epithym.



L'Epithym est une plante semblable à des cheveux, qui se trouve sur differents simples, comme sur le Thym, d'où luy est venu le nom d'Epithym, ou de teigne de Thym. Nous vendons de deux sortes d'Epithym; sçavoir, l'Epithym de Candie, & l'Epithym de Venise. Le premier est en longs filamens, de couleur brune, & d'une odeur assez aromatique. Le deuxiéme est tout au contraire fort petit & frisés, & a beaucoup plus d'odeur que celuy de Venise. Il y a une troisiéme sorte d'Epithym que nos Arboristes vendent sous le nom d'Epithym de pays, mais qui doit être entierement rejetté, n'ayant ny goût ny odeur, qui est le contraire des deux cy-dessus, qui en ont beaucoup. L'Epithym soit de Venise ou de Candie, doit être bien nouveau, odorant, & le moins brisé qu'il se poutra. Epithym de Venise, de Candie, & de pays.

L'Epithym a quelque usage dans la medecine, en ce qu'il entre dans plusieurs compositions galleniques.

Cuscute. Outre l'Epithym nous vendons de plus une maniere de plante que l'on appelle Cuscute, Podagre, Goure, ou Angoure de Lin, & des Latins *Podagra*, ou *Angina Lini*. Cette plante est la même chose que l'Epithym, n'y ayant que la diversité des plantes sur lesquelles elles se sont attachées qui leurs font changer de nom. Et pour prouver mon dire, je rapporteray icy ce que M. de Tornefort a bien voulu me donner par écrit.

La Cuscute est une plante d'une nature assez singuliere; elle vient d'une semence fort menuë, qui produit des longs filets déliez comme des cheveux, qui perissent bien-tôt ainsi que la racine, s'ils ne trouvent des plantes voisines autour desquelles elles se tortillent, embrassant fortement leurs tiges & leurs branches, & tirant leur nourriture de l'écorce de ces plantes. Elle produit quelques fleurs d'espace en espace ramassées en petites boules. Ces fleurs sont semblables à des petits godets blanchatres tirant sur la couleur de chair, coupez en quatre quartiers, qui laissent chacune une capsule assez ronde, membraneuse & remplie de quatre ou cinq semences, menuës, brunes, ou grisatres, aussi menuës que les semences de pavot.

Cette plante naît indifferemment sur toutes sortes d'herbes. J'ay plus de cent plantes sur lesquelles elle s'attache, & l'on croit que recevant la nourriture des plantes qu'elle embrasse, elle en reçoit aussi les qualitez. On se sert ordinairement de la Cuscute qui vient sur le Lin, & qu'on appelle proprement la Cuscute. Celle qui vient sur le Thym, est aussi d'usage dans la medecine, on l'appelle Epithim. Elle a la vertu de fortifier les parties, d'emporter les obstructions des visceres, & de pousser par les urines.

CHAPITRE X.

Du Spicnard.



LE Spicnard, ou Nard indique; est une maniere d'épi de la longueur & grosseur du doigt, tout garni de petit poil brun & assez rude, qui sortent

d'une petite racine de la grosseur d'une plume assez semblables à la pirette, à la reserve qu'elle n'est pas si longue. On pretend que le Spicnard vient par touffes, & qu'il vient à fleur de terre, & qu'il pousse une tige longue & mince; mais comme je n'en ay jamais veu sur pied, je décriray icy la maniere que nous le vendons, dont cy-dessus est la figure que j'ay fait graver avec sa racine, pour faire connoître que ces racines ne sont pas si menuës que tous les Auteurs qui en traitent nous le disent, en ayant des morceaux qui sont conformes à ceux que j'ay fait graver, que j'ay trouvé parmy le Spicnard que je debite actuellement.

Nous vendons de trois sortes de Nard; sçavoir le Nard Indic, ainsi appellé à cause qu'il vient des Indes, dont il y en a de deux sortes; sçavoir le grand & le petit. Le deuxiéme est le Nard de Montagne, que l'on nous apporte du Dauphiné. Et en troisiéme lieu, le Nard Celtique. Le petit Nard Indic, est de la figure cy-dessus, d'un goût amer, d'une odeur forte & assez desagreable, & le grand est de la longueur & grosseur du doigt, & fort approchant des mêmes qualitez, à la reserve qu'il est ordinairement plus brun ou plus rougeatre; ce qui fait assez connoître qu'il est d'une necessité absoluë qu'il faut qu'il aye été teint, ou que ce soit les divers pays qui en fassent la difference; car pour celuy qui vient du Dauphiné il est d'un gris de souris, garnis au dedans d'une maniere de tige rougeatre, & d'une racine de la grosseur du bout du petit doigt, & tournez comme si elle avoit été tournée à un tour, & garnie de petits filamens fort menus. Nard de montagne. Nard celtique.

A l'égard du Nard Celtique il est en petite racines écailleuses, & remplies de fibres, assez longs, d'où sortent de petites feüilles longues, étroites par enbas, & larges vers le milieu, & tant soit peu pointus par le bout, d'une couleur jaune tirant sur le rouge, lorsqu'elle sont seche & telle que l'on nous les apporte. Du milieu de ces feüilles sort une petite tige d'environ un demy pied, au bout de laquelle il y a quantité de petites fleurs d'un jaune doré en forme de petites étoiles. Ce Spicnard nous est apporté par bottes de differends endroits, mais la plus grande quantité se trouve sur les Alpes, d'où nous le faisons venir par la voye de Marseille ou de Roüen.

L'usage du Nard Celtique n'est guere que pour la Theriaque, où il a besoin d'une longue & difficile preparation, puisqu'on est contraint de le mettre quelque temps à la cave pour le rendre humide, & pouvoir monder facilement sa petite racine, qui est la seule partie de la plante qui entre dans cette composition.

On doit prendre garde à plusieurs petites plantes étrangeres qui se trouvent ordinairement mêlée avec, comme du Nard bâtard, & de l'Hirculus, ou Bouquain, ou autres semblables.

On doit choisir le petit Nard Indic & le Nard Celtique, les plus recens, les plus odorans que faire se pourra. A l'égard du grand Nard Indic, on ne s'en doit servir qu'à faute de trouver du petit. Pour celuy de montagne il doit être entierement rejetté. La cherté du petit Nard Indic, est la cause que nous n'en vendons que tres-peu, & cela ne provient que parce que les Apoticaires, au lieu d'en employer dans le Sirop de Chicorée composé, ou autres compositions galleniques où il doit entrer, ils luy substituent la canelle, & disent pour leurs raisons, que c'est sa grande odeur qui empêche qu'ils n'en employent ce qu'ils ne diroient assurement pas si le spicnard étoit à meilleur marché que la canelle.

CHAPITRE XI.

Du Biſnague.



LE Biſnague ou Viſnague, eſt les mouchets d'une plante dont cy-deſſus eſt la figure, qui croit en quantité dans la Turquie, d'où l'on nous apporte celuy que nous vendons. Cette plante ſe cultive & ſe trouve dans pluſieurs endroits de France, mais principalement au Jardin du Roy à Paris. De toute la plante nous ne vendons que les mouchets, à cauſe que les perſonnes de qualités, à l'imitation des Turcs, s'en ſervent comme de cure dents. Et de plus, c'eſt qu'ils ont aſſez bon goût.

A l'égard dû choix le Biſnague n'en a point d'autre que d'être bien entier, le plus gros & le plus blond qu'il ſe pourra.

CHAPITRE XII.

Des Violles.

OUtre le Biſnague, nous vendons d'une certaine fleur violette, que nous faiſons venir de Provence & de Languedoc, ou de Lyon, à cauſe de ſa couleur bluatre, & qu'elle eſt ſemblable à des violettes ſeches, on luy a donné le nom de Violles, & par cette raiſon les Apoticaires s'en ſervent au lieu de Violette de Mars dans pluſieurs compoſitions où les veritables Violettes ſont requiſes, ce qui eſt un abus, ainſi que l'a fort bien remarqué M. Charas dans ſa Pharmacopée In-quarto, à la page 334. ainſi on ſera donc derechef averti

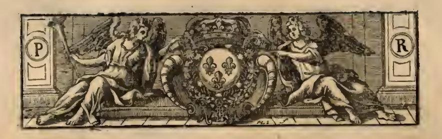
que ces Violles ne sont point des veritables Violettes seches ; mais les fleurs de cette plante, dont cy-dessus est la figure, que les Botanistes appellent : *Viola Tricolor erecta an jovis Flos Theophrasti B. Pin. Viola Martia surrectis Cauliculis Jon. Lob. Asurgens Tricolor dod.* Et de quelques-autres *Viola Pentagonea*. Et en François Pensée, ou menuë Pensée, ou Fleurs de la Trinité, à cause qu'étant en vie elles sont de trois couleurs ; Sçavoir, violette, bluatre, & jaunâtre : & comme ces fleurs sont un succedant que les Apoticaires donnent aux veritables violettes, les Marchands doivent être averti de n'en plus faire venir, mais de les envoyer avec celles qui ont les fleurs jaunes en Alexandrie d'Egypte, où elles sont assez recherchées des Egyptiens qui s'en servent boüillies dans de l'eau, qui en font comme une espece de biere, tant pour corriger leur eau qui n'est pas trop bonne, que parce que leur decoction guerit du mal caduc, & remedie aux maladies du poulmon, & fortifie la poitrine. On pourroit bien s'en servir icy aux mêmes maladies ; mais les Apoticaires devroient au lieu de ses violettes employer dans les compositions où les Violettes de Mars sont requise, de la semence de violettes & non pas ses Violles que nous vendons, n'étant pas des Violettes de Mars.

A l'égard des conserves seches & liquides, & sirop de violettes, je n'en diray rien. Les Pharmacopées de Boudron & Charas, en traitent assez au long, où le Lecteur pourra avoir recours. Je diray seulement que comme le sirop violat est un sirop qui n'a que fremi sur le feu, il a assez de peine à se conserver un an ; mais pour empêcher que sa couleur ne se perde, & qu'il ne boüille, ils le faut mettre comme font la plusPart des Confiseurs & Apoticaires, qui sçavent leurs professions dans des petites cruches, & mettre dessus du sucre en poudre, & les bien boucher, & les serrer dans des lieux temperez sans les remuer, & par ce moyen quand le sirop a été bien fait, il peut se conserver un an dans une aussi grande beauté comme s'il venoit d'être fait ; & je pourray bien certifier en avoir gardé dix-huit mois. Pour ce qui est des conserves on y doit prendre garde, sur tout à la seche ; car la plusPart de celles que les Confiseurs vendent n'est que du sucre, de l'iris, & de l'inde. Le premier pour luy donner l'odeur de violette ; & l'autre pour luy donner la couleur ; & ce qui cause cet abus, c'est que la veritable conserve de violette est assez difficile à faire & de peu de garde, & coute beaucoup plus que cette fausse conserve ; & tous ces abus ne proviennent pour la plusPart, que de l'avarice de ceux qui ont besoin de marchandises, qui ne se soucient pas d'être trompez pourveu qu'il ait bon marché.

Outre ces sortes de fleurs nous vendons les fleurs seches de pavot rouge, de tussilage, de pied de chat, de mille pertuis, de petite centaure, de muguet, que les Latins appellent *Lilium convalium*, ainsi de plusieurs autres.

Pour à Paris nous n'en vendons que tres-peu, comme j'ay deja dit au Livre cy-devant, à cause qu'il y a des Herbotistes qui ont soin d'en conserver, tant bien que mal, toute l'année. Je dis tant bien que mal, car nous avons des Herboristes qui sçavent autant ce que c'est que des plantes, n'y de la maniere dont elles se conservent, comme moy de me vouloir mêler d'une marchandise où je n'entendrois rien, ce qui doit nous obliger & les Apoticaires, d'en prendre soin & d'en conserver toute l'année.

Fin des Fleurs.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE SEPTIE'ME.

Des Fruits.

PREFACE.

JE Comprendray en ce Chapitre tout ce que peut porter le nom de Fruit, & même tout ce qui sort des Herbes, Arbrisseaux, Sous-Arbrisseaux, & des Arbres immediatement apres les Fleurs. Je comprendray aussi tout ce qui en sort, soit de leur propre nature, ou par excroissance, comme le Guy au Chesne, l'Agaric à la Melese, & autres semblables. Je traiteray aussi en ce Chapitre ce que l'on tire des Fruits. On distingue ordinairement les Fruits en deux: Sçavoir en Fruits à Noyaux, & en Fruits à Pepins. On pretend que les Fruits sont composez de trois parties essentielles: Sçavoir, de leur Peau ou Membrane, qui est ce que nous appellons Pelure de leurs pulpes, ou parinchyme, & de leurs fibres. Il y a des Fruits dont les Pepins sont couverts d'une capsule qui renferme leurs graines, & d'autres qui n'en ont point.

CHAPITRE I.

Du Poivre.



LE Poivre blanc eſt le fruit d'une plante rampante, qui a ſes feüilles en tout & par tout ſemblables à celle de nos groſeilles, aprés leſquelles naiſſent des petites grappes garnies de grains ronds, verts dans leurs commencemens, & qui étant murs deviennent d'une couleur griſatre.

Comme la plante du Poivre ne peut ſe ſoûtenir d'elle-même, les habitans des lieux la plantent au pied de quelques arbres, comme des Areca, des Cocos, ou

autres arbres de pareille narure ; mais comme ce Poivre ne nous vient que fort rarement, c'est pour ce sujet que quantité de personnes assurent qu'il n'y a pas de veritable Poivre blanc, & que ce n'est que du noir escorcé. Mais comme l'on m'a assuré qu'il y en avoir, mais qu'il étoit beaucoup plus rare que le noir, c'est ce qui m'a obligé de rapporter cecy, & d'en avoir fait graver la figure ; & preuve qu'il y a des endroits où il se trouve du Poivre blanc naturel, c'est que M. de Flacourt Gouverneur de l'Isle de S. Laurens ou de Madagascar, n'auroit pas mis dans son Livre en termes exprés *Lalé Vitsic*, c'est le vray Poivre blanc qui vient sur une rampe, dont la tigo & les feüilles sentent tout à fait le Poivre. Il y en a une si grande quantité en ce pays, que sans la guerre, & s'il y eut eu un bon établissement de François ; l'on eut pû tous les ans avec le temps en charger un grand Navire ; car les bois par tout, & à Manghabei, en sont remplis ; c'est la pature des Tourterelles & des Ramiers. Il est meur aux mois d'Aoust, Septembre & Octobre. Quoyque quelques Auteurs, entre-autres Guillaume Pison, dans son Histoire des Indes, & aprés luy M. Charas, marquent qu'il n'y a point de Poivre blanc naturel, je ne puis m'empêcher de croire qu'il n'y en ait ; car il est impossible que l'on puisse écorcer du Poivre noir, & le rendre aussi égal comme est le Poivre blanc coriandre, que les Hollandois nous envoyent. Et de plus, c'est que ce poivre étant cassé on y voit encore sa peau, qui est une marque infaillible qu'elle n'a pas été ôtée : & de plus, c'est que si ce poivre avoit été écorcé, on en trouveroit des grains dont la peau ridée y seroit encore ; & la chose est si veritable que tous les poivres qui ont été écorcez, & du blanchiment d'Hollande, il s'y en trouve toûjours prés un tiers de noir qui est encore garni de sa peau ridée.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir le poivre blanc veritable Hollande, le plus gros, le mieux nourri, le plus pesant, le moins rempli de grains noir & de pousse que faire se pourra, & prendre garde qu'il ne soit pas blanchi ; ce qui se connoîtra facilement en le frottant dans les mains ; car pour le peu qu'il aye été blanchi, sa couleur blancharre & farineuse changera en jaune. Er de plus, c'est que sur le poivre coriande non blanchi, il y paroît des petits rayons en forme de côtes, & qu'étant battu la farine en soit belle, & d'un beau gris tirant sur le blanc.

L'usage du poivre blanc est trop connu pour m'y arrêter.

Poivre ambré ou à la Bergerac. Nous concassons ou reduisons en poudre grossiere le poivre blanc coriandre, sur lequel nous y jettons de l'essence d'ambre, & ce poivre ainsi accommodé est ce que nous appellons Poivre ambré, ou à la Bergerac, qui n'a autre usage que pour les personnes de qualité qui s'en servent.

CHAPITRE II.

Du Poivre noir.

Le Poivre noir est le fruit d'une plante aussi rampanre, qui a ses feüilles grandes, larges, fort fibreuses, & garnies de sept nerveures fort enfoncées, dont cy-dessus est la figure, qui m'a été donnée par Monsieur de Tornefort

Les Hollandois & Anglois nous envoyent de trois sortes de poivres noir, qui ne different les uns des autres que suivanr les endroits où ils ont pris naissance.

Le

Le premier & le plus beau est le Malabar ; celuy d'aprés est le Jamby, qui approche assez du Malabar ; le troisiéme qui est un poivre maigre, sec & aride, est le Bilipatham, & quoyque ce Bilipatham soit le moindre de tous, il est cependant le plus estimé des Mahometans, parce que plus le Poivre est petit & plus ils en font d'état, & disent pour leur raison que plus il est petit & plus il y a de grains, & qu'il n'est pas si chaud que le gros poivre, & c'est ce qui fait que les Hollandois apportent fort rarement des Indes du petit poivre, & ce qui fait encore que les Hollandois peuvent faire meilleur marché du gros poivre de Malabar, que les autres Nations, c'est qu'ils ne l'achetent jamais argent comptant ; mais donnent en troc aux Malavares de leurs marchandises qu'ils ont apporté avec eux comme du vif-argent, du cinabre entier & broyé, & quelquefois de l'opium & du cotton, & quoyque les Anglois achetent ce poivre argent comptant, & qu'ils l'ont à meilleur marché que les Hollandois, ils ne peuvent neanmoins l'établir à si bas prix qu'eux, parce que les Hollandois gagnent ordinairement cent pour cent sur les marchandises qu'ils ont venduës, & ce qui cause que les Anglois ont bien de la peine de donner une balle de poivre de Malabar sur un lot de poivre noir, qui est de dix balles, & ce qui fait encore que la plusṗart des poivres que nous tirons d'Angleterre ne sont jamais si beaux n'y si gros que ceux que nous tirons d'Hollande.

On doit choisir le poivre noir le mieux nourri, le moins ridé, le plus pesant, & les plus garni de grains blancs, le moins rempli de pousse qu'il sera possible, & prendre garde que ce ne soit des poivres dont le plus gros en aye été ôté pour en faire du blanc, comme il n'arrive que trop souvent, principalement à present que quelques Marchands qu'il n'est pas besoin de nommer, se sont amusez d'en blanchir, tant en Hollande, qu'à Roüen, & à Paris ; mais cette fourberie sera facile à connoître ; parce que le poivre noir qui a été échaudé, & dont les gros grains en ont été retirez, au lieu d'aller au fond de l'eau il nage dessus, & qu'en les pressant entre ses mains il s'écrase facilement.

Comme la plus grande partie du poivre, tant blanc que noir, se vend battu, on ne le doit acheter que d'honnêtes Marchands, parce que tout le poivre que ces Coureurs vendent, ce n'est autre chose pour le poivre blanc que des épices d'Auvergne blanche, ou bien du poivre noir qu'ils auront blanchi avec du ris battu, & le noir n'est que de la pousse, ou de croutte de pain, ou des épices d'Auvergne grise, ou maniguette, & c'est pour ce sujet que ces affronteurs établissent leur poivre à quinze & vingt sols par livre de meilleur marché qu'ils ne leurs coûtent à prendre les balles entieres, & ainsi font tort aux honnêtes gens qui ne peuvent se resoudre à de telles tromperies.

Le Poivre noir n'a pas d'autre usage que le blanc, il a aussi quelque peu d'usage en medecine, à cause de sa grande chaleur, c'est ce qui fait qu'ils entrent dans plusieurs compositions chaudes, comme la theriaque & autres.

A l'égard de la pousse & grabeau de poivre, je n'en diray rien, étant incapable d'entrer dans le corps humain, aussi-bien que les Epices d'Auvergne, qui ne devroient avoir d'autres usages que d'être jettées au vent, & punir ceux qui la vendent ou employent, étant la plus pernicieuse & dangereuse drogue que nous ayons.

Et de plus, c'est que ces Epices d'Auvergne & Pousse de Poivre, sont la cause qu'il ne se debite pas à Paris mille balles de Poivres par an qui s'y consommeroient, si on ne faisoit point venir ces detestables marchandises ; à quoy Messieurs les Fermiers Generaux devroient prendre garde pour deux raisons. La premiere pour

l'utilité publique. La deuxiéme pour la perte qu'ils font, à quoy ils pourroient remedier facilement, en faisant cribler le poivre en entrant en France, & en faisant condamner à de grosses amandes ceux qui font venir & qui vendent, ou qui employent ces sortes de marchandises, & en faisant interdire du negoce tous ceux qui font pour compte d'amis, c'est à dire qui font les gros Marchands & n'ont rien à eux; & c'est ces Commissionnaires qui causent tout ce desordre, recevant toutes sortes de marchandises, & le plus souvent n'en connoissent pas une: par ce moyen trompent le public, & empêchent quantité d'honnêtes Marchands qui ne veulent pas violer le serment qu'ils ont fait à Dieu, lorsqu'ils ont été reçû Marchand, d'entreprendre de faire du negoce par le bon marché qu'ils font de la marchandise qui ne leurs appartient pas, en étant quitte pour envoyer des certificats faux ou veritables à ceux à qui elle appartient, signé de deux Marchands de leurs trempe, & du prix qu'ils ont vendu la marchandise: ainsi si ces faux Marchands étoient interdits, ils n'y auroit pas tant de Marchands ruinez, & l'on ne verroit pas tant de banqueroutes que l'on en voit, & même on leur feroit plaisir en deux manieres. La premiere, parce qu'ils ne tromperoient personnes. Et la deuxiéme, c'est qu'ils ne seroient pas contrains le plus souvent, d'accommoder leurs affaires, en ce qu'ils sont obligez pour avoir de la marchandise d'accepter des Lettres de Changes; & quand ce vient l'écheance il faut avoir recours aux Banquiers, ou aux Echevins de Jerusalem, ou sinon il faut qu'il fasse banqueroute, étant la plusparr des gens qui n'ont que leurs receptions, & si encore la doivent-ils le plus souvent. Voilà de la maniere qu'une grande partie du negoce se mene presentement à Paris, à quoy Messieurs les Magistrats & les Gardes de nôtre Profession sont exhortez de vouloir remedier. Je ne parle point des autres Villes de France, pour ne pas sçavoir comment ils se comportent.

CHAPITRE III.

Des Epices fines.

Les Epices fines sont un mélange de plusieurs aromats mêlez ensemble, & pour obvier aux abus qui se glissent dans la composition de ce mélange, j'ay jugé à propos de donner la recepte de celles qui ont toûjours été bien reçûës, & desquelles les Chaircuriers se trouvent bien.

Prenez Poivre noir d'Hollande . . cinq livres.
Girofle sec . . . . une livre & demye.
Muscade . . . . une livre & demye.
Gimgembre sec & nouveaux . . . douze livres & demye.
Anis vert & Coriandre, de chacun trois quarterons, le tout pulverisé à part, & passé par un tamis de crain fin, & ensuite mêlé ensemble, & garder dans des vaisseaux bien bouchez pour le besoin.

Il y a icy à remarquer que la plusparr de ceux qui font les quatre Epices, employent au lieu de Poivre, de la pousse de poivre; au lieu du girofle, du poivre de la Jamaique, ou du Capeler; au lieu de muscade, du Costus blanc, ou bien d'une certaine écorce donc je n'ay pû sçavoir ce que c'est, sinon qu'elle vient des Isles, qu'elle est si semblable à la canelle marre, qu'il est impossible d'en

Ecorce inconnuë.

pouvoir faite la difference ; mais au goût elle est tout à fait differente, en ce que cette écorce inconnuë a le goût du Saxafras, du Galangà minor, & du girofle mêlé ensemble, & ceux qui la vendent l'appellent bois de canelle, canelle giroflée, ou bois girofle, & disent que c'est l'écorce de l'arbre des girofles ; ce qui est faux, mais pour mon particulier je crois que c'est l'écorce de quelques especes de Saxafras. On ne doit neanmoins pas faire fond sur ce que je dis, n'en étant pas certain. Et pour du gingembre ils ne leurs donnent point de Substitut étant à trop bon marché, mais employent tout celuy qu'ils peuvent trouver qui est carié. En un mot, plûtôt propre à jetter au feu que d'être employé, & disent que c'est qu'il est plus facile à mettre en poudre.

CHAPITRE IV.

Des Cubebes.

Les Cubebes, Poivre à queuë, ou musqué, sont des petits fruits si semblable au Poivre noir, que si ce n'étoit leur petite queuë, & qu'ils sont tant soit peu plus gris que le Poivre, il n'y auroit personne qui en peut faire la difference.

Ce fruit naît aussi sur une plante rempante, dont les feüilles sont longuettes & étroites, aprés lesquelles naissent des grappes qui sont chargées de ce fruit, où ils y sont attachez par le moyen d'une petite queuë. L'Isle de Java, de Mascaregne & de Bourbon, produisent quantité de Cubebes.

On les doit choisir grosses, bien nourries, les moins ridées que faire se pourra.

Les Cubebes sont quelque peu usitées en medecine, à cause de leur agreable goût, surtout quand elles sont tenuës dans la bouche sans les macher ; ainsi usitées sont admirables pour rendre l'haleine agreable, & pour aider à la digestion.

CHAPITRE V.

Du Poivre de Thevet.

Le Poivre de Thevet est un petit fruit rond de la grosseur du Poivre blanc ; d'une couleur rougeatre, à un des bouts il y a comme une petite couronne ; mais comme ce Poivre n'est d'aucun usage, à cause de sa rareté, c'est ce qui fait que je n'en diray rien, me contentant de dire qu'il est d'un goût aromatique & fort agreable. L'arbre qui les porte est de la figure cy-devant.

Les Hollandois ont aussi donné le nom d'Amomi au Poivre cy-dessus, tant à cause de la ressemblance qu'il a avec le Poivre de la Jamaique, que parce qu'il a presque son même goût. Et à cause qu'il est comme rond & qu'il a le goût du girofle, on luy a donné le nom de petit girofle rond, pour le differencier d'avec les noix de Girofle, ou de Madagascar, & l'on s'en sert aux mêmes usages, c'est à dire comme du girofle ordinaire.

CHAPITRE VI.

Du Poivre long.

LE Poivre long est le fruit d'une plante tout à fait semblable à celle que produit le Poivre noir, à la reserve qu'elle ne grimpe pas si haut, en ce qu'elle vient ordinairement en forme d'arbrisseau, & se soûtient d'elle même parce qu'elle a ordinairement un gros tronc, & en ce que ses feüilles en sont plus minces & plus vertes, & ont la queuë moins longues.

Le Poivre long des Indes Orientales, qui est celuy que nous vendons ordinairement, est un fruit de la grosseur & longueur du doigt d'un enfant. Ce n'est à proprement parler qu'un amas de petits grains tirant tant soit peu sur le rouge par dessus, & noiratre au dedans. Dans chacun de ses petits grains il y a une espece d'amande ou poudre blanche, d'un goût chaud & piquant, & ils sont si bien unis ensemble, que l'on ne les peut separer qu'en les cassant, & tout cet amas forme un fruit de la grosseur & longueur cy-dessus.

Les Hollandois & Anglois nous envoyent quantité de ce poivre, qui pour être de la qualité requise doit être nouveau, bien nourri, gros, pesant, malaisé à rompre, le moins carié & le moins rempli de terre ou de poussе, qu'il se pourra, à quoy il est assez sujet.

Le Poivre long est quelque peu usité dans la medecine, en ce qu'il entre dans plusieurs compositions galleniques, & même dans la Theriaque, où il n'a besoin d'autres preparations que d'être choisi comme cy-dessus, & d'être frotté d'un linge rude pour luy ôter la terre qu'il peut y avoir. Quelques-uns l'ordonnent pris en poudre dans un boüillon, la pesanteur d'un gros, & pour faire venir le lait aux nourrices.

CHAPITRE VII.

Du Poivre long de l'Amerique.

IL se trouve aux Isles de l'Amerique un arbrisseau qui a ses feüilles assez semblables à celles du Plantin, qui produit un fruit d'environ un pied de long, au rapport de Nicolas Monard. Ce fruit est composé de plusieurs petits grains, à l'entour d'une queuë longues & entassé par ordre, & s'entretouche l'un l'autre, & forme ensemble la figure du Poivre long. Le même Monard dit que ce fruit étant frais, il est vert; mais le Soleil le fait meurir & devenir noir, & qu'il a plus d'acrimonie que le Poivre long des Indes Orientales.

Mecaxochit. Ce Poivre long de l'Amerique est ce que les Ameriquains appellent *Mecaxuchit.* & duquel ils se servent pour mettre dans le Chocolat. Apparemment que l'Auteur du Livre du Thée, Caphé & Chocolat, n'a jamais entendu parler de ce fruit; car il n'en fait aucune mention.

Ce Poivre long est suivant les apparences celuy que le R. P. Plumier entend soûs le nom de *Saururus Botryitis major, Arborescent foliis plantagineis,* qui signifie

grande queuë de lezard, arbre à grapes & à feüilles de plantin. Ce R. P. marque que ce Poivre long est un fruit ou plûtôt une grappe, d'un demy pied de long, & de quatre à cinq lignes d'épaisseur dans le bas, elle se retressit au bout, & elle est chargée de quantité de grains de la grosseur presque de ceux de la moutarde, qui sont noirs dans leurs commencement, & noirs & mols dans leur maturité, d'un goût chaud & piquant. Ce même Pere dit que ce Poivre est beaucoup en usage par ces Insulaires, aussi-bien que la racine de sa plante, pour se guerir d'une maladie qu'ils appellent, Mal-d'Estomac. Il marque de plus, qu'il se trouve de plusieurs especes de cette plante dans les Isles, qui ne different que par la grandeur des feüilles ; mais comme cela seroit trop long à decider, je renvoye le Lecteur au Livre qu'il en a fait depuis peu, où il en traite fort amplement.

CHAPITRE VIII.

Du poivre long noir.

Outre les deux Poivres longs noir dont je viens de parler, nous en vendons quoyque rarement, un troisiéme soûs le nom de Poivre long noir, ou de Poivre d'Ethiopie, ou des Maures, ou de grain de Zelim. Ce poivre est le fruit d'une tige rempante, qui ne produit n'y feüilles ny fleurs ; mais seulement cinq ou six têtes de la grosseur du bout du pouce, dures, & à demy rondes, d'où sortent plusieurs gousses de la longueur du petit doigt, & de la grosseur d'une plume à écrire, brune au dessus, & jaunatre dedans. Ces gousses sont divisées par nœuds, & dans chaque nœud il s'y trouve une petite feve, noire dessus & rougeatre dedans, sans presque aucun goût n'y odeur. Ce qui ne se ressemble pas à sa gousse, qui est d'un goût chaud, acre, piquant, & assez aromatique, surtout quand on l'a tenu quelque temps dans la bouche : & à cause de cette grande acrimonie, les Ethiopiens s'en servent pour guerir du mal de dent, comme nous faisons icy de la pirette.

Comme ce poivre est peu connu & fort rare en France, c'est pour ce sujet que je n'en parleray pas plus au long.

CHAPITRE IX.

Du Poivre de Guinée.

Le Poivre de Guinée, ou Corail de Jardin, que les Ameriquains appellent Poivre de Mexique, de Tabaco, de Bresil, d'Espagne, Poivre long des Indes rouges, Chilli, Axi, ou Carive, & de nous Poivre de France, Piment, ou Poivre de l'Amerique, est un Poivre rouge dont il y en a de trois sortes : Sçavoir, le premier que nous vendons qui vient en gousse de la grosseur & longueur du pouce.

Le second qui est plus menu, & qui vient presque en forme de fassille, & comme relevez en bosses.

Et le troisiéme est le plus petit qui est presque tout rond. Toutes ces trois sortes de Poivres étant attachez à la plante sont verts dans leurs commencement, jaune dans leurs milieu, & rouge sur la fin.

De ces trois sortes de Poivres nous n'en vendons que la premiere espece, en ce que les autres sont trop acres, ce qui fait qu'il n'y a que les Sauvages qui s'en servent en étans fort amateurs.

Le Poivre de Guinée que nous vendons vient du Languedoc, surtout des Villages auprés de Nismes, où il s'en cultive beaucoup, & cette plante est presentement si commune que nous n'avons fort peu de Jardins où il n'y en ait, & même qui ne servent de parure sur plusieurs boutiques.

L'usage de ce Poivre est pour les Vinaigriers, qui s'en servent pour faire du vinaigre, & qui pour être de la qualité requise doit être nouveau, en belles gousses, seches, entieres, & bien rouges.

Quelques-uns confisent ce poivre au sucre, & s'en servent à porter sur mer. Les Siamois mangent ce poivre tout crud comme nous faisons icy les raves.

CHAPITRE X.

Du Girofle.



LE Girofle est à proprement parler la fleur endurcie de certains arbres, qui ont toûjours été fort communs dans les Isles des Moluques;mais depuis quelques années les Hollandois ne pouvant empêcher les Anglois, les Portuguais, & Nous d'y aller, & d'en apporter du Girofle, ils se sont avisez pour se conserver & se rendre seul les maîtres de cette marchandise, d'en arracher tous les arbres, & de les transporter dans l'Isle de Ternate; & par ce moyen il faut que les autres Nations acheterit d'eux le Girofle, n'en pouvant avoir d'ailleurs.

A l'égard de la feüille de l'arbre portant le Girofle, la figure cy-dessus repre-

ſentée, a été tirée d'aprés l'Original, que M. de Tournefort a entre ſes mains. Il a de plus la Racine, la Tige, & les feüilles, donr la figure eſt marquée A, qui eſt venuë de deux Girofles qui ont été ſemée, & qui en peu de temps ont produit cette petite racine, tige, & feüille cy-deſſus repreſentée.

Lorſque le Girofle commence à paroître, il eſt d'un blanc verdatre, enſuite rouſſatte, & à meſure qu'il meurit il brunit, & ſans que cette couleur luy vienne d'avoir été trempé dans l'eau de la mer, & avoir été ſeché au feu, comme quelques Auteurs le marquent; car les Hollandois, ou les Inſulaires, ne font autre preparation au Girofle, ſinon qu'aprés l'avoir fait tomber de l'arbre avec des perches, ils le font ſecher au Soleil en pleine campagne, & enſuite l'enferment & le gardent. Comme il eſt impoſſible qu'il ne reſte quelques Girofles ſur les arbres quand la recolte en eſt faite, ils deviennent de la groſſeur du pouce, & il s'y trouve une gomme dure & noire, d'une agreable odeur, & d'un goût fort aromatique. Je n'en ay jamais veu de ſi gros, mais ſeulement de la groſſeur du bout du petit doigt. Nous en trouvons quelquefois parmy le Girofle, mais âſſez rarement, parce que les Hollandois les vendent ſeparement ſoûs le nom de Clou matrix, ou de Mere de Girofle, & ces gros Girofles ſont con-*Clou Matrix. Antolfle de Girofle.* nus en medecine ſoûs le nom Latin *Antolfle*; mais le peu d'uſage qu'ils ont en France fait que les Apoticaires ne ſe font pas une affaire de leurs ſuppoſer le Girofle ordinaire, quoy qu'il ſeroit beaucoup plus à propos de les employer où ils ſont requis, que de ſe ſervir des autres, puiſqu'ils ſe trouvent remplis d'une gomme extremement odorante & aromatique, & doüées de tres-grandes proprietez, ce qui ne ſe rencontre pas dans les Girofles ordinaires.

On a remarqué que là où croiſſent les arbres portant le Girofle, aucun arbre ou plante n'y peut profiter, à cauſe que la grande chaleur de ces arbres devore toute l'humidité radicale de la terre qui les environne. On a remarqué auſſi qu'il n'y a point d'arbres dans tout le monde qui rendent une odeur ſi ſuave que les Girofles lorſqu'ils commencent à paroître.

On doit choiſir le Girofle bien nourry, ſec, facile à caſſer, picquant les doigts quand on le manie, d'un rouge tanné, le plus garni de ſon fuſt, à qui quelques-uns ont donné mal à propos le nom d'Antolfce. J'entends par fuſt la petite tête qui ſe trouve au haut des Girofles, qui eſt fort tendre & d'une couleur d'un tanné clair, & qui étant miſe dans la bouche aye un goût chaud, piquant, & aromatique, & rejetter ceux qui ſont maigres, noiratres, molaſſes, & ſans preſque aucun goût, ny odeur. On prendra garde auſſi que ceux qui ſont de la bonne qualité ne ſoient mélangé de Girofle, dont la teinture ou l'huile en ayt été tirée, parce qu'il s'en trouve qui en ſont ſi chargés qu'il y a plus de la moitié de ces méchants girofles; ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, étant une marchandiſe aſſez chere. Je ne m'arréteray point à vouloir décrire une infinité de friponneries que quelques-uns font ſur cette marchandiſe, parce que toutes ces malverſations ſeroient trop difficiles à decider, & que je les pourrois apprendre à ceux qui ne le ſçavent pas, puiſqu'il ſera facile à connoître par les marques cy-deſſus le bon d'avec le mauvais, & pour plus grande ſureté on le doit acheter tant qu'on pourra de gens incapables de frauder la marchandiſe, & de ne pas s'attacher au bon marché.

L'uſage du Girofle eſt trop connu pour m'y arrêter, je diray ſeulement que ſon excellente vertu & ſon agreable odeur, luy ont fait donner rang dans les remedes cordiaux.

Girofle confit. Les Hollandois confiſent le Girofle étant encore vert, & ils en font une tres-bonne confiture, dont ils ſe ſervent tant pour porter ſur mer, que pour plusieurs vieillards qui s'en ſervent pour ſe rétablir la chaleur naturelle. Ce Girofle doit être tendre, d'un goût chaud & agreable, & qu'il ne ſoit point trop chargé de ſirop, en ce qu'il eſt bien moins eſtimé que le fruit, qu'il y en ayt ſeulement pour le conſerver.

Les Hollandois tirent par le moyen de la diſtillation de ce fruit une huile, qui étant nouvelle eſt d'un blanc doré, & qui rougit à meſure qu'elle vieillit. Cette huile pour être parfaite doit être de la couleur cy-deſſus, graſſe, & nageante ſur l'eau, la plus forte & penetrante au goût qu'il ſera poſſible, & qui aye de plus l'odeur & la ſaveur du Girofle. On doit encore être ſoigneux de n'acheter cette huile que d'honnêtes gens, par les diverſes mélanges que l'on y peut faire, ce qui ſera aſſez difficile à connoître, à cauſe de la forte odeur de cette huile. Huile de Girofle.

On peut tirer du girofle une huile blanche, par le moyen du feu, d'un verre à boire, & du cul d'une balance, comme il eſt marqué dans M. Lemery ; mais le jeu n'en vaudroit pas la chandelle, tant par la longueur de temps qu'elle eſt à faire, que parce qu'elle reviendroit au double de celle que nous tirons d'Hollande, & ſi elle n'eſt pas meilleur.

L'huile de girofle eſt fort en uſage par les Parfumeurs, elle eſt quelque peu d'uſage en medecine, parce que l'on pretend qu'elle eſt ſouveraine pour guerir les maux de dents.

A l'égard du girofle en poudre, on ne doit pas être moins ſoigneux de l'acheter d'honnêtes gens, & ne pas s'attacher au bon marché, puiſqu'il eſt facile d'y mélanger de cette écorce que nous appellons mal à propos bois de girofle, parce qu'elle en approche du goût & de l'odeur, & que ceux qui font ce mélange ſe fondent ſur l'autorité de certains Auteurs, qui ont écrit que le girofle avoit ſon écorce de la figure de la canelle, & le goût du girofle ; ce qui eſt bien éloigné de la verité, ainſi que je l'ay fait voir au Chapitre de la Canelle giroflée.

CHAPITRE XI.

Du Girofle royal.

OUtre le girofle cy-deſſus décrit, l'on trouve en Hollande, mais fort rarement, un petit fruit de la figure & groſſeur d'un grain d'orge, qui a à ſes extremitez une pointe, & qui ſont attachez cinq ou ſix enſemble à une petite branche, ſi bien qu'ils forment enſemble une maniere de petite couronne.

Ce fruit eſt d'une couleur de fer, & a le même goût & l'odeur du girofle ordinaire. L'arbre qui le porte eſt unique au monde, & ne ſe trouve qu'au milieu de l'Iſle de Maſſia aux Indes Orientales, où il eſt appellé des habitans de l'Iſle *Thinca-Radoi*, qui ſignifie Girofle-Royal. Ce fruit eſt tellement reveré du Roy de l'Iſle, qu'il le fait garder par ces Soldats, afin que perſonne n'en ayt que luy. On pretend auſſi que lorſque cet arbre eſt chargé de ces fruits, les autres arbres s'inclinent devant luy comme pour luy rendre hommage, & pour luy faire honneur, & que les fleurs des arbres du girofle ordinaire tombent quand les ſiennes commencent à paroître. Les Indiens enfilent ce fruit, & en font

font des chapelets qu'ils portent sur eux, à cause de leur agreable odeur.

Je n'aurois pas parlé de ce girofle si je n'étois certain qu'il y en a, quoyque j'en aye jamais veu, ny peu recouvrir, telle diligence que j'aye fait ; mais comme la chose m'a été certifiée par une personne qui en a veu en Hollande, & que Guillaume Pison dans son Histoire des Indes en parlent, & où j'ay pris la figure cy-dessus representée, & que Monsieur Wormes scite en termes exprés à la page de son livre 203.

Gariophyllus Regius fructus est, à nemine, quod sciam, hactenus descriptus, florem potius quam fructum figurâ referens, longitudine est grani hordei, ejusdemque ferme latitudinis, oblongus, angulosus, sex vel octo cuspidibus alternatim è lateribus erumpentibus, & in summitate quasi coronulam constituentibus, colore ferrugineo, odore Gariophyllorum aromaticorum, sapore acri & plane Gariophllaceo. Provenit in insulâ Macciam Indiæ Orientalis ab incolis vocatur THINCA RADOI, *quod exponunt Gariophyllus Regius.* Thinca Radoi.

Magno in pretio apud Indos sunt hi Gariophylli, & ad nos raro deferuntur. Unicam saltem ferunt esse hujus fructus arborem in tota India in medio dictæ insulæ sitam. Flores ubi producit hæc arbor, decidunt flores reliquarum arborum, quæ communes ferunt Gariophyllos. Arbores etiam reliquæ versus hanc se incurvant honorem, quasi deferentes, ut aiunt qui viderunt. Rex Insulæ Satellitibus hanc arborem stipat, quamdiu fructum fert, ne quis præter ipsum eo gaudere possit. Hæc ex ore ejus qui in Insula fuit, & arborem se vidisse testatur ; quæ si vera, mira. Fructus filo per longitudinem trajicere solent, ut armillarum loco, ob odoris gratiam, in brachiis gestentur.

CHAPITRE XII.

De la Muscade.

LA Muscade, ou Noix Aromatique, que les Latins appellent *Nux Moscata, myristica*, ou *Aromatica*, est à proprement parler l'amende d'un

fruit de la grosseur de nos noix vertes, que nous distinguons en deux : Sçavoir, en muscades mâles ou longues, ou en muscades femelles, ou rondes, ou ordinaires.

Muscade mâle & femelle.

L'arbre qui porte les muscades est de la grandeur du pescher, & a ses feüilles à peu prés de même au rapport de Dalechamp, à la reserve qu'elles sont plus courtes & plus étroites, aprés lesquelles naît un fruit de la grosseur des noix, ou des abricots. Cet arbre, selon Monsieur Tavernier, ne se plantre point ; mais il naît par le moyen de certains oiseaux qui viennent des Isles de vers le midy qui avalent les muscades toutes entieres, & les rendent de mêmes sans les avoir digeré, & que ces noix étant alors couvertes d'une matiere visqueuse & gluante, & venant à tomber à terre elles prennent racines, & produisent un arbre qui ne viendroit pas si on le plantoit de la maniere des autres.

La Muscade est aussi une marchandise dont il n'y a que les Hollandois qui en sont les maîtres, parce qu'il n'y a guere que les Isles de Nero, de Lontour, de Pouleay, de Rosgain, de Poleron, de Granapuis, & de l'Isle Dame dans la grande Isle de Banda dans l'Asie, & non pas dans les Indes Occidentales, ainsi qu'un nouveau Auteur le dit, & il est remarquable que si peu de terroir puisse fournir à tout l'Univers des muscades. Ce qui ne sera pas difficile à croire, quand on sçaura que ces Isles sont si peuplées de muscadiers, que c'est une chose presque incroyable. Et de plus, c'est que ces Isles sont sur un Climat si bon, que ces arbres sont toûjous chargez de Fleurs & de Fruits, & que la recolte s'en fait trois fois l'année : Sçavoir, en Avril, en Aoust, & en Decembre. Celle d'Avril sont beaucoup plus estimées que celles qui ont été cueillie en Aoust & en Decembre ; & ce Climat est si temperé que les hommes y vivent jusqu'à six vingt ans, & n'ont autre souci que de boire, de manger, de dormir, & se promener, pendant que les femmes s'occupent à separer le brou des muscades, de faire secher le maçis, & de casser les coques dans quoy sont les Muscades ; étant la principale marchandise du pays, & presque tout ce qu'ils ont pour vivre.

Les Muscades que nous vendons ne sont donc à proprement parler que l'amende de ces fruits, qui sont couverte d'une coque dure, mince, & noiratre. Dessus cette coque il s'y trouve une enveloppe qui ne couvre en partie que la coque qui est mince & rougeatre, d'une odeur suave & d'un goût aromatique, qui est ce que nous appellons Macis, & du vulguaire, quoyque mal à propos, fleur de muscade. Aprés le Macis il y a le Brou, qui est vert qui n'est d'aucun usage ; ainsi l'on peut remarquer par ce que je viens de dire, que la Muscade a trois enveloppes ou couvertures : Sçavoir, la Coque, le Macis, & le Brou, & non deux, comme un Auteur nouveau le marque, & la chose est si réelle que pour le peu que l'on se donne la peine de couper une muscade confite en deux, l'on y trouvera les trois parties que je viens de décrire.

Macis.

Les arbres qui portent les Muscades femelles, ou ordinaires, ne viennent que dans les lieux cultivez, & ceux qui portent les muscades longues, viennent dans les bois & forests, c'est ce qui fait que les Hollandois appellent ces muscades Muscades mâles ou Sauvages ; mais comme elles sont peu usitées à cause qu'elles sont presque sans aucun goût ny odeur, ainsi denuez de vertu ; c'est le sujet pourquoy nous n'en voyons que tres rarement. Ces muscades mâles étoient appellées de nos anciens Azerbes.

Muscades Sauvages ou Mâles.

Azerbes.

Pour ce qui est des muscades ordinaires, on les doit choisir en sorte, c'est à dire telles qu'elles viennent d Hollande, bien fleuries, pesantes, unies, d'un

gris blanchatre, au dessus d'une belle marbreure, rougeatre en dedans, accompagné d'une humeur grasse & onctueuse, qui sont les marques de leur nouveauté, & qu'étant rapé soient d'une odeur suave, & mise dans la bouche, ayent un goût chaud, piquant, & aromatique. A l'égard du petit trou qui se rencontre assez ordinairement aux muscades, c'est une erreur populaire de croire que cela luy diminuë sa qualité; car il n'y a point de muscade où il n'y aye ce petit trou, en ce que aussi-tôt que la petite peau qui en est comme le germe, en est levée, l'on découvre ce petit trou.

L'usage des muscades est si connus qu'il est inutile de m'y arrêter, je diray seulement qu'elle est quelque peu usitée en medecine, & qu'étant battuë avec du sucre on en fait une poudre qui est admirable prise dans du vin chaud pour guerir le rhume qui viend de cause froide, & l'on a donné à cette poudre le nom de Poudre Duc; la doze ordinaire est sur une livre de sucre, deux onces de muscade, quelques-uns y ajoûtent de la Canelle. Les habitans de l'Isle de Banda confisent ces muscades étant encore vertes, & nous sont apportées par les Hollandois, quelquefois avec du sirop, & quelquefois aussi sans sirop, mais sous poudré de sucre en poudre. Poudre Duc. Muscades confites.

Ces muscades confites sont une des meilleures confitures que nous ayons, étant fort propre pour fortifier l'estomac, & pour rétablir la chaleur naturelle des vieillards; mais leurs principal usage est pour porter sur mer, particulierement par les Septentrionnaux qui sont fort amateurs de ces sortes de confitures; elles doivent être les plus grosses, les plus nouvelles que faire se pourra, ne sentant n'y l'aigre ny le moisy.

A l'égard de l'huile de muscade que nous faisons venir d'Hollande, je diray que l'on la doit rejetter, n'étant presque que du beurre frais, c'est ce qui fait que les Apoticaires, ou autres personnes qui en auront besoin, feront beaucoup mieux de la faire eux mêmes que d'acheter celle que nous vendons, & que nous faisons venir d'Hollande, & par ce moyen seront assuré d'avoir de la veritable huile de muscade, & si elle ne leur reviendra pas à un écu par livre davantage. Huile de muscade par expression.

La veritable huile de muscade doit être épaisse, d'un jaune doré, d'une odeur suave & aromatique, & d'un goût chaud & piquant.

La maniere de faire cette huile est fort facile, n'y ayant qu'à pulveriser grossierement les muscade, & les mettre dans un tamis de crin sur une bassine d'eau boüillante, & couvrir le tamis d'une toile de crin double & d'un plat, & lorsque le cul du plat aura été chauffé par la vapeur de l'eau boüillante, on renversera le tamis sur le plat, & avec toutes les diligences possibles, on prendra les quatre coins de la toile que l'on noüera avec une corde le plus fort qu'il se pourra, & ayant mis ces muscades ainsi échauffées dans une presse entre deux plaques chaudes, & presser ensuite le plus également & le plus vîte que l'on pourra, il en découlera une huile dorée qui se congelera à mesure qu'elle tombera dans le plat. On peut tirer par la distillation des muscades une huile claire & fort odorante, qui a les mêmes qualitez que celles qui a été faite par expression, mais elle revient à beaucoup plus. Huile de muscade par distillation.

L'une & l'autre huile de muscade sont doüées de tres-grandes proprietez, tant prises interieurement qu'exterieurement, étant fort stomacales.

Pour ce qui est du Macis, qui est l'enveloppe de l'écorce, qui reforme la muscade, on le doit choisir en larges feüilles, le plus haut en couleur, & le moins rempli de menu que faire se pourra, & qu'il soit d'un goût fort chaud & fort aromatique. Quelques-uns assurent que le Macis étant nouveau, & tout fraîchement découvert de son brou, est rouge comme de l'écarlatte, & qu'à me-

ſure qu'il vieillit ſa couleur ſe perd, & devient tout blanc.

Huile de Macis. On peut tirer du Macis une huile par expreſſion, comme de la muſcade, on en peut tirer auſſi une par la diſtillation; mais comme ces deux huiles reviennent à beaucoup plus que celles des muſcades, c'eſt le ſujet pour lequel on en fait que trés-peu, quoyque ces deux ſortes d'huiles ſoient doüées de grandes proprietez.

A l'égard de l'écorce, du tronc, & des branches du muſcadier, le peu qui s'en conſomme ne merite pas d'en parler, à cauſe qu'elle nous eſt apportée que fort rarement, & à cauſe de la grande reſſemblance qu'elle a avec le Coſtus blanc, & qu'elle en a à peu prés le goût. Quelques-uns vendent ce Coſtus au lieu de l'écorce de l'arbre des muſcades, à quoy il faut prendre garde.

CHAPITRE XIII.

Du Caffé.



LE Caffé, Coffé, Coffi, Cahué, Chaube, Caoua, Buna, Bonca, Bonco, Bunnu, Buna, Bon, Ban, ou Elkarie, eſt ſuivant un Auteur nouveau, le fruit d'une plante dont la tige reſſemble à celle de nos feuës domeſtiques; mais comme c'eſt une perſonne ſur qui je ne peut faire fonds, j'ay mieux aimé m'en tenir à ce qu'en a écrit Bauhin, Auteur celebre, & reçû de tout ce qu'il y a d'habiles gens, qui dit que le bon eſt le fruit d'un arbre dont la ſemence nous eſt apportée de l'Arabie heureuſe, & que l'arbre eſt ſemblable au Fuſin, ou Bonnet de Prêtre, & que ces feüilles ſont épaiſſes & toûjours vertes, dont cy-deſſus eſt la figure que j'ay fait tirer aprés luy, à laquelle j'ay neanmoins fait ajoûter la figure du Caffé telle qu'il ſort de l'arbre.

On doit choiſir le Caffé verdâtre, nouveau, ne ſentant le moiſy, d'un grain de moyenne groſſeur, ce qui luy a fait donner le nom de Caffé de la petite épinoche, le moins rempli de grains, tel qu'il ſort de l'arbre, ou de coques vui-

des. En un mot, le mieux mondé & le moins rempli de grains de Caffé, secs & arides, qu'il sera possible.

A l'égard de ceux qui en feront venir de Marseille, ou qui en acheteront des balles entieres, prendront garde que le cul des balles n'ayent été moüillées, en ce que dés que cette marchandise a souffert, elle se gâte, & corromp le reste de la balle, à quoy l'on doit bien prendre garde.

Le Caffé n'a autre usage qu'aprés avoir été brûlé pour faire une boisson avec de l'eau & du sucre, & cette boisson a plus ou moins de proprieté, suivant que ceux qui le consomment l'aiment.

Outre la grande consommation que l'on fait du Caffé pour le brûler, depuis quelque temps l'on s'est avisé de le faire boüillir, & de le manger en guise de poids : ce qui est bien contraire de ce qu'en a dit l'Auteur du Traité, du Thé, du Caffé, & Chocolat, qui dit à la page 91. de son Livre, en ces termes : A l'égard de la graine du Caffé, elle a tant de solidité qu'on ne peut n'y l'amolir, ny la cuire, soit en la faisant tremper, soit en la faisant boüillir dans l'eau : ce qui est faux, ainsi que l'experience nous le montre, à moins que le caffé n'aye changé de nature depuis l'année 1687. qu'il a fait son livre.

A l'égard du choix du Caffé brûlé & en poudre, la connoissance en est assez difficile, parce que les uns le brûlent plus les autres moins : ainsi la meilleur connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & qu'il soit le plus nouveau preparé qu'il sera possible; car on pretend que le Caffé étant vieux preparé, qu'il est évanté & qu'il a perdu de sa force. *Caffé preparé.*

CHAPITRE XIV.

Du Cacaos.



LE Cacaos que les Ameriquains appellent Cacavi, est un fruit de differentes grosseurs; mais la plus ordinaire est celle d'une amande qui se trouve unie

ensemble dans une espece de coque, ny plus ny moins que sont les grains de grenades, & il y a de ses coques qui en renferment jusqu'à des soixantes & quatre-vingt. A l'égard de la figure, feüilles & fruits entiers de ces arbres, elle se trouvera cy-dessus representée, qui est tirée sur l'original que M. de Tournefort a entre ses mains. Les feüilles en sont vertes, & les fruits étant sur l'arbre & en leurs maturité, sont d'une tres-belle couleur jaune, & par côtes comme le mêlon.

M. Wormes dans son livre à la page 191. fait mention qu'il y a quatre sortes d'arbres qui portent le Cacaos, dont le premier & le second sont appellez *Cacahuaquahuitl*. Le troisiéme, *Xuchicacahuaquahuitl*. Le quatriéme, *Tlacacahuaquahuitl*. Ce qui se rapporte assez aux quatre sortes de Cacaos que nous vendons, qui viennent assurément de differens arbres, dont le premier & le meilleur, est appellé gros & petit Caraque, à cause de la Province de Nicaraga, d'où ces sortes de Cacaos nous sont apportez. Le troisiéme & le quatriéme, sont appellez gros & petit Cacaos des Isles, parce qu'il vient des Isles de l'Amerique, & de Saint Domingue. Le plus estimé de ces quatre sortes de Cacaos, est le gros Caraque, principalement pour la composition du Chocolat, qui est son principal usage; car pour le peu qu'il s'en mange tel qu'il nous vient, cela ne merite pas d'en parler. Ce Cacaos pour être de la bonne qualité, il doit être gros, pesant, nouveau, noiratre au dessus, & d'un rouge foncé au dedans, d'un bon goût, ne sentant le moisy. Et le petit Caraque, le plus approchant des qualitez du gros qu'il sera possible. A l'égard du Cacaos des Isles, sur tout le gros, plus il approche des qualitez du gros Caraque, plus il est estimé. Pour ce qui est du petit il est tres-peu en usage, à cause de sa méchante qualité, & que le Chocolat qui en est fait, ne vaut rien du tout, comme il se verra par la suite.

Cacaos Caraque & des Isles

Quelques Auteurs disent que le Cacao est si en usage dans le Mexique, qu'il est la principale boisson des habitans du pays, & que même il sert pour donner l'aumône aux pauvres. Outre le Cacaos ordinaire, on nous en envoye des Isles de tout grillé & mis en pains de differentes grosseurs.

Cacaos en pain.

CHAPITRE XV.

Du Chocolat.

NOus vendons de plusieurs sortes de Chocolat, qui ne different que suivant leur beauté & bonté, & suivant les drogues dont il est composé, & les pays où il a été fabriqué. Et le meilleur Chocolat & le plus beau, est celuy que nous faisons, ou faisons faire à Paris, sur tout quand il a été fait avec le gros Caraque, & que l'on y a employé de beau sucre, de bonne Canelle, & de belles & bonnes Vanilles. En un mot, quand il sort des mains d'un honnête-homme, & qui le sçait bien preparer, & que l'on y plaint point l'argent; car c'est une chose impossible de donner de bon Chocolat à bon marché, ainsi que le font la plusparr de ceux qui établissent des Chocolats à des prix si médiocres que le beau sucre coûte presque autant que leur Chocolat. Ainsi on sera doncaverty de ne point user de tous ces Chocolats des Indes, ou d'Espagne, de Portugal, & de Saint Malo, dont les deux premiers ont toûjours passé pour être les meilleurs; mais pour presentement on doit être seur qu'il n'y a point de Villes au monde où l'on fasse mieux le Chocolat qu'à Paris. Je n'ay pas jugé à propos d'en mettre icy la composition, pusqu'il y a des livres imprimez qui en

font mention où l'on trouvera les diverses manieres de composer le Chocolat, où un chacun prendra celle qui luy conviendra le mieux. On sera cependant averty de ne point s'enrêter à vouloir avoir de la Fleur d'Orejevalla, comme le marque le Sieur Blegny dans son livre, parce que c'est une drogue que je crois être imaginaire, m'ayant été impossible de sçavoir ce que ce pouvoit être, quelque diligence que j'aye fait. Et le Sieur Blegni qui se dit Auteur de ce petit livre dont j'ay parlé cy-devant, a raison de dire qu'il ne s'en trouve point chez les Droguistes; car luy même ne m'en a sçû rendre raison. Quand je luy ay demandé en presence d'un honnête-homme ce que c'étoit que la fleur d'Orejevalla, il m'a dit que s'il la fait entrer dans la composition du Chocolat Ameriquain ou Indien, qu'il faut qu'il l'aye veu dans quelques livres. A l'égard de l'Achiotl, ce n'est autre chose que ce que nous appellons Rocou, qui ne se fait pas comme le dit cet Auteur; mais comme il se verra cy-aprés à son lieu & place, & s'il avoit sçû que l'Achiotl eût été le Rocou, il y a tres-peu d'Epiciers qui ne luy en eussent donné, & n'auroit pas mis dans son Livre qu'il ne s'en trouve point chez les Droguistes.

A l'égard des Noisettes Indiennes, ou Ameriquaines, je ne sçay ce qu'il entend par-là, & je n'ay tenu compte de luy demander, de peur qu'il ne me fit pareille réponse que celle qu'il me fit au sujet de la Fleur d'Orjevala. Je diray cependant que nous vendons sous les noms de Noix d'Inde les Cocos, les Areca, les muscades mâles & femelles. Je ne veux neanmoins pas dire que ce soit les amendes des Cocos, qui entrent dans la composition de ce Chocolat, n'en étant pas certain.

CHAPITRE XVI.

Des Vanilles.



Les Vanilles, suivant le Sieur F. Rousseau, est une gousse d'environ un demy pied de long, & de la grosseur du petit doigt d'un enfant, qui pend à une plante

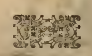
de douze à quinze pieds de haut, & qui se rame comme nos aricots; c'est pourquoy elle est le plus souvent le long des murailles, ou au pied de quelques arbres, ou de quelques échalas, ou autres choses semblables où elle se soûtient. Elle a sa tige ronde & disposée par nœuds, comme une canne à sucre; de chaque nœud il sort des feüilles larges, épaisses, & de la longueur du doigt, qui sont vertes aussi bien que sa tige, & retire assez à celle du grand Plantin, aprés lesquelles sortent des gousses vertes au commencement, jaunatre dans la suite, & qui brunissent à mesure qu'elles meurissent. Lorsquelles sont meures, les Mexiquains, ceux de Gatimalo & de S. Domingue, les cueillent, les lient par les bouts, & les mettent à l'ombre pour les faire sécher. Lorsqu'elles sont seches & en état d'être gardées, ils les frottent avec de l'huile, pour empêcher qu'elles ne se sechent trop, & qu'elles ne se brisent, & ensuite ils les mettent par pacquets de cinquante, de cent, ou de cent cinquante, pour nous les envoyer. Cependant il y en a d'autres qui plus soigneux du gain que de leur conscience, les laissent sur la plante jusqu'à ce qu'elles crevent par leur trop grande maturité; mais auparavant ils ont mis dessous la plante des petits Goblets de terre, pour en recevoir un baume noir & odorant qui en découle, & lorsqu'ils n'en découle plus rien, ils cueillent les gousses, & y mettent à la place du beaume, des petits bâtons, ou autres choses semblables, les recousent, & les mettent par pacquets, & dans un état semblable à celles que j'ay dit cy-dessus; c'est ce qui fait que l'on en rencontre quelquefois qui sont recousuës, & qui sont seches & de nul effet.

Les Grands Seigneurs du Mexique sont fort amateurs de ces plantes, tant à cause de l'odeur agreable de ses gousses, que parce qu'ils en mettent quantité dans leurs Chocolat. Et les autres en font volontiers le commerce à cause du gros profit qu'ils en tirent. Ce sont les Espagnols qui nous envoyent cette riche marchandise, à qui ils ont donné le nom de *vanilla*; qui signifie en Espagnol petite guesne; parce que ces gousses sont faites en guesnes. Elles sont d'un goût & d'une odeur fort agreable.

On choisira les Vanilles bien nourries, grosses, longues, nouvelles, pesantes, non ridées, ny frottées de beaume, & qu'elles n'ayent point été mises dans un lieu humide, en ce que pour être bonnes elles doivent être grasses & fort souples, accompagnées d'une agreable odeur, prenant aussi garde qu'elles soient égales; parce que souvent le milieu des pacquets, n'est remply que de Vanilles, petites & seches, & de nulle odeur, & que la graine du dedans qui est extremement petite, soit noire & luisante.

Les Vanilles sont fort en usages en France, pour mettre dans la composition du Chocolat, & d'autres s'en servent pour parfumer le tabac. On pretend que prises interieurement elles sont tres convenables pour fortifier l'estomac.

A l'égard du Beaume de Vanille, les Espagnols se le reservent; car il ne vient pas jusqu'à nous.



CHAPITRE XVII.

Des Acajoux.



LEs Acajoux, ou Cajous, ou Anacardes Antartiques, sont des fruits, ou pour mieux dire, les semences d'un fruit jaune tirant sur le rouge, de la grosseur d'une Poire de Magdeleine, ou d'une orange. L'arbre qui porte ces fruits, suivant la Lettre du Sieur François Rousseau, est de cinq à six pieds de haut, garnies de feüilles, d'un vert jaunatre, & à peu prés de la figure du Lierre. Il a ses fleurs fort petites, par touffes, de couleur incarnat, d'où sort ce fruit jaune dont j'ay parlé cy-dessus, au bas duquel sont attachez ces autres fruits ou semences, de la grosseur des chataignes, en forme de rognons, & de couleur d'olive, sur tout lorsqu'ils sont nouveaux, il se trouve une amande blanche dedans, laquelle aprés l'avoir passé par le feu, comme nous faisons icy les marons, est un agreable manger. Il se rencontre aussi dans ces Acajous tout autour de l'amende une huile noire & caustique, qui est un bon remede pour guerir les corps des pieds, & pour ôter les taches de rousseur du visage. Huile d'Acajoux.

Les Ameriquains coupent le fruit jaune par tranches, & le mangent avec du sucre, comme nous faisons icy le citron, tant pour leurs réjoüir le cœur que pour se rafraîchir, à cause que ce fruit est rempli d'une eau d'un assez bon goût.

On choisira les Acajoux gros, nouveaux, de couleur d'olive. L'amande blanche, qui sont les veritables marques de leurs nouveauté, & non de couleur de chataigne, qui est une marque de leur maturité & vieillesse. Ce fruit n'a point d'autre usage en France que pour la guerison des corps des pieds.

CHAPITRE XVIII.

Des Anacardes.

Les Anacardes, sont une espece de féve qui nous sont apportées des grandes Indes.

L'arbre qui porte les Anacardes a ses feüilles verdâtres, & à demy rondes, aprés lesquelles sort des gousses de la figure de celles de nos grosses féves, dans lesquelles il se trouve ordinairement deux Anacardes, lesquelles étant à demy meures, sont de couleur de Caffé brûlé, & deviennent d'un noir luisant en meurissant.

On choisira les Anacardes grosses, bien nourries, nouvelles, seches, & dont l'amende soit blanche.

On prerend que ces fruits verts sont un dangereux poison, au contraire des secs; aprés avoir été preparé dans le vinaigre, sont un bon purgatif, ce qui ne se doit pas faire neanmoins sans l'avis d'un habile medecin.

Huile d'Anacardes. Il se trouve dans les Anacardes une huile comme dans les Acajoux, que l'on dit avoir la même proprieté.

Les Apoticaires en font un miel qu'ils appellent Anacardin.

CHAPITRE XIX.

Des Hermodates.

Les Hermodates sont des fruits faits en cœur, rougeatre au dessus, blanc au dedans, d'une substance legere, ainsi fort facile à se vermoudre, que l'on nous apporte d'Egypte, où les arbres qui porrent ces fruits croissent en quantité. Quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ay pû sçavoir comment étoient faites les fleurs & les feüilles de ces arbres, je ne doute point que l'on ne soit surpris en cet article, quand je dis que les Hermodates sont des fruits; puisque tout ce qu'il y a d'Auteurs disent que sont des racines; mais la figure des Hermodates nous fait assez voir le contraire, étant facile de juger que ce sont des fruits & non des racines. Et de plus, c'est que l'on m'a écrit de Marseille l'année derniere que les Hermodates venoient d'Egypte, & que c'étoit le fruit d'un grand arbre.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir les Hermodates nouvelles, grosses, bien nourries, rougeatres dessus, & blanches en dedans; les plus seches, & les moins remplies de poussiere que faire se pourra. C'est une marchandise de laquelle il ne faut pas faire grande provision, étant fort facile à se vermoudre comme j'ay déja dit.

Les Hermodates sont fort usitées en medecine, entrant dans plusieurs compositions galleniques.

CHAPITRE XX.

Des Juiubes.



LEs Jujubes sont les fruits d'un arbre qui croît communement en Provence, mais principalement dans le Jardin d'Hyeres, proche Toulon, où il y en a une si grande quantité, que presque toutes celles que nous vendons en viennent par Auriole & par Marseille.

L'arbre qui les porte est d'une moyenne hauteur, & il a ses feüilles verdatres, minces, & nerveuses, aprés lesquelles naissent des fruits de la grosseur du bout du pouce, verts au commencement, & qui rougissent à mesure qu'ils meurissent.

On choisira les Jujubes nouvelles, grosses, bien nourries, charnuës, & de la bonne sorte, qu'elles ayent été bien sechées, afin qu'elles se puissent garder au moins deux années, à quoy doivent prendre garde ceux qui en font venir des caisses entieres, parce que si elles ont été renfermées trop tost elles s'échauffent, se pourrissent, ou ce noircissent. On doit prendre garde aussi qu'elles n'ayent été moüillées en venant, ou qu'elles n'ayent été renfermées dans un lieu humide, & ceux qui auront beaucoup de cette marchandise, auront soin d'y regarder souvent, surtout quand ces fruits n'ont pas été bien sechez, ou qu'ils ont été cueilli trop meurs; car sans un soin particulier on est en risque de tout perdre. Quand on verra qu'ils commenceront à s'échauffer, on les déballera au plûtôt pour les étendre sur le plancher pendant un jour ou deux, où l'on s'en défera à quelque prix que ce soit, principalement sur la fin de l'Eté, & lorsque l'on sçait que la recolte en doit être bonne; & il arrive quelquefois que

la recolte n'en étant pas abondante, elles deviennent rares & augmentent de prix considerablement dans l'arriere saison.

On sera encore averty de ne point deballer les caisses lorsqu'elles ont été bien sechées, & qu'elles sont bien conditionnées, parce qu'elles se conservent beaucoup mieux quand elles n'ont point été mises à l'air, & qu'elles ont été serrée dans un lieu temperé.

Les Jujubes sont d'un usage si connus en France, qu'il est inutile d'en parler.

CHAPITRE XXI.

Des Sebestes.

LEs Sebestes sont des fruits noiratres, qui nous sont apportez par Marseille des environs de Seide au Levant.

L'arbre qui les porte est de la hauteur de nos arbres fruitiers, qui a ses feüilles vertes, & semblables à celles du prunier, excepté qu'elles sont un peu plus rondes. Ses fleurs sont blanchatres en forme d'étoile, d'où sort un fruit de la grosseur du bout du petit doigt, & il est attaché à la branche par ce petit calice blanc que nous luy voyons.

On choisira les Sebestes nouvelles, bien nourries, charnuës, d'un brun noiratre au dessus, garnies de leurs bonnets blancs, qui est la marque essentielle de leur nouveauté, & qu'elles n'ont point été lavées ny frottées. La chair en doit être douce, visqueuse, d'un brun rougeatre & molace, & il faut rejetter celles qui sont d'un noir luisant, qui sont enflées, & dont la pluspart des bonnets sont ôtez, qui est une marque qu'elles ont été relavées, aussi-bien que celles qui sont dures, petites & rougeatres.

La maniere de conserver les Sebestes est toute semblable à celle que j'ay expliquée en parlant des Jujubes, & leurs qualitez se rapportent tellement, qu'elles ne s'employent gueres l'une sans l'autre. Les Egyptiens tirent de ses fruits une gluë, qui est appellée gluë d'Alexandrie. Mais comme cette gluë ne vient pas jusqu'icy, nous nous servons de celle qui se fait en divers endroits de France, comme en Normandie & devers Orleans. Cette gluë se fait en mettant l'écorce du milieu tendre & verte du grand Houx, dans des tonneaux, pourrir à la cave, & ensuite on la bat dedans des mortiers jusqu'à ce que le tout soit reduit en pâte, & aprés l'avoir bien maniée & lavée dans l'eau, on la met dans des barils pour l'envoyer en differents endroits.

Gluë d'Alexandrie.

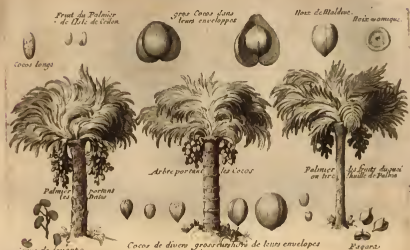
Gluë ordinaire.

Le choix de la gluë est d'être verdatre, la moins puante & la moins remplie d'eau que faire se pourra.

L'usage de la gluë, aprés avoir été maniée avec de l'huile est pour prendre des Oyseaux, ou autres animaux de pareille nature. La gluë peut se conserver long-temps dans la cave, pourveu qu'il y ait toûjours de l'eau dessus.

CHAPITRE XXII.

Des Dattes.



LEs Dattes sont des fruits dont nous en vendons de trois sortes. Les meilleurs viennent & croissent dans le Royaume de Tunis. Il en vient aussi de Salé, mais elles sont maigres & seches, & different beaucoup de celles de Tunis, qui sont grasses & charnuës. On nous en apporte encore de Provence, qui sont d'une tres-belle veüe, étant grosses, charnuës, blondes au dessus & blanches en dedans; mais pour le peu qu'elles soient gardées, les vers s'y mettent, & elles se rident & se sechent d'une maniere qu'elles sont indignes d'entrer dans le Corps-humain, ce qui cause une grosse perte à ceux qui en sont chargez.

L'arbre qui les porte est le Palmier, & cet arbre est si connu de tout le monde qu'il est inutile de m'y arrêter, aussi-bien qu'à la fable que l'on en dit : Que la Palme femelle ne rapporte point que le mâle ne soit vis à vis, & que les feüilles ne se touchent. Ce qui n'a guere de rapport, puisqu'il y a quantité de Palmiers chargez de Dattes, qui sont seuls parmy la campagne.

On choisira les dattes nouvelles, bien nourries, charnuës, d'un jaune doré au dessus, & blanche au dedans, d'un goût doux, sucré, & fort agreable. Celles de Tunis sont beaucoup meilleur & plus de garde, que celles de Salé & de Provence, comme j'ay déja dit.

Les Dattes ou fruits du Palmier sont si communs, qu'ils servent de nourriture à plus de cent millions d'ames; mais pour ce qui est d'icy on ne s'en sert que pour faire des Prisannes pectorales, avec les Jujubes & les Sebestes. Quelques-uns en mangent comme des autres fruits, elles ont encore quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions galeniques, comme le Diaphenix & autres.

CHAPITRE XXIII.

De l'Huile de Palme.

L'Huile de Palme, ou Huile du Senega, ou Pumicin, est une liqueur onctueuse, & épaisse comme du beurre, d'un jaune doré, d'une odeur de violette, ou d'iris, principalement quand elle est nouvelle & veritable.

Cette huile est tirée par ébulition, ou par expression, de l'amende, d'un fruit qui croit par trochets, de la grosseur d'un œuf, & il y a de ces trochets qui en portent jusqu'à cent.

L'arbre qui les porte est une espece de palmier, qui croit communement en Affrique, surtout au Senega & au Bresil.

Les Affricains tirent cette Huile de la même maniere que l'on fait l'Huile de Laurier à Calvisson en Languedoc, & ils s'en servent pour manger comme nous faisons icy du beurre. A l'égard de celle qui est vieille faite, ils la brûlent à la lampe.

On choisira l'Huile de Palme nouvelle, d'une bonne odeur, d'un goût doux, & aussi agreable que le meilleur beurre frais que nous ayons, & la plus haute en couleur qu'il se pourra; car aussi-tôt qu'elle commence à viëillir, elle se rancit & devient blanche. La couleur blanche qu'elle acquiert en vieillissant, a donné occasion à quelques-uns de croire qu'il y avoit de l'huile de Palme blanche. On prendra garde que ce ne soit une composition de cire, d'huile d'Olive, d'Iris en poudre, & de Terra Merita, comme il n'arrive que trop souvent à de certains Marchands qu'il n'est pas besoin de nommer, qui sçavent tres-bien la contrefaire; mais la tromperie sera facile à connoître; parce que la veritable Huile de Palmę, perd bien-tôt sa couleur si elle est exposée à l'air; ce qui n'arrive pas à celle qui est contrefaire. Et de plus, c'est que la veritable huile de Palme étant devenuë blanche par succession de temps, reprend sa couleur naturelle en la faisant refondre sur un petit feu, ce qui n'arrive pas à celle qui est mixtionnée, & contrefaite.

On se sert de cette Huile en France pour appaiser les goûtes, & pour guerir les humeurs froides.

CHAPITRE XXIV.

Des Cocos.

Les Cocos sont des fruits de diverses grosseurs & figures qui sont cy-devant representés, & que j'ay fait graver sur les Originaux que j'ay dans mes mains. Ces Cocos sont propres pour faire plusieurs Ouvrages, comme pour faire des Tasses, des Chapellets, des Tabattieres, ainsi du reste. L'endroit de l'Europe où se travaillent mieux ces sortes de fruits, aussi-bien que l'yvoire, est à Dieppe. Je ne m'arrêteray point à vouloir décrire les arbres qui les portent, je diray seulement que c'est differents Palmiers; & comme il y a

quantité d'Auteurs qui en traitent, c'est ce qui fait que je n'en diray rien. Les Cocos dont nous faisons un negoce considerables, sont les moyens qui viennent des Isles des Antilles, à cause qu'ils servent à faire des tabatieres & des chapelets. Pour ce qui est des gros Cocos, leurs utilitez est si grandes dans l'Afrique, dans l'Arabie, & en quantité d'autres endroits, qu'il nourrissent eux seuls plus de deux cent millions d'ames. Le dessus, qui est comme de la filasse, sert à faire des toiles & des cordages. La cocque à faire des tasses, des cueilleres, & autres ustancilles. La scieure sert à faire de l'ancre. L'amande, pour en tirer une huile, & la liqueur qui se trouve dedans lorsqu'ils sont nouveaux, sert à nourir & à élever les petits enfans, & desalterer les grandes personnes, étant une liqueur douce & fort agreable. En un mot, c'est le fruit à noyaux le plus gros, & le plus necessaire qu'il y ait au monde, & duquel l'histoire seroit si longue qu'il y en auroit assez pour faire un cayer entier.

Outre ces Cocos il y en a encore une autre sorte, mais beaucoup plus rare, qui est ce que Jean Bauhin appelle *Nux Indica ad venena celebrata : sivè coccus Maladiva*. J'en ay un qui ne differe des autres cocos qu'en ce qu'il est plus long plus pointu, & que sa cocque est plus brune. Ses hautes proprietez sont causes qu'ils sont extremement rares & cheres. Voyez Dalechamp qui en traite plus au long. Noix ou Coco de Maladive.

CHAPITRE XXV.

Des Noix Vomiques.

Les Noix Vomiques sont des Noyaux ronds & plats, de la grandeur & figure cy-devant representées à l'Estampe des Dattes, veloutées & d'un gris de souris pardessus, qui étant coupées sont d'une couleur de corne, & fenduës en deux sont de diverses couleurs, s'en trouvant de jaunes, de blanches, de brunes, ainsi du reste. Ces Noix sont, suivant le rapport de quelques personnes, les Noyaux d'un fruit de la grosseur de nos pommes de rainettes, qui croissent sur une grande plante dans plusieurs endroits de l'Egypte, d'où nous viennent les Noix Vomiques que nous vendons. Quelques soins que j'aye pris, il m'a été impossible d'en sçavoir davantage ; neanmoins une personne de probité m'a bien voulu gratifier d'une Relation Latine touchant les Noix Vomiques, dont cy-aprés est la teneur, qu'il m'a assuré avoir copié sur des manuscrits faits par M. Paul Hermance, Medecin Botaniste de Leyde en Hollande, un des plus habiles hommes de son siecle, & témoin oculaire. Cette relation a beaucoup de conformité à ce que je viens dire, à la reserve qu'il dit qu'elles croissent dans l'Isle de Ceylan. Cela ne differe en rien, parce que cela n'empêche pas qu'il n'en vienne d'Egypte ; car chacun sçait qu'un fruit peut venir en divers endroits. Il dit aussi qu'il y a une autre espece de Noix Vomiques qui viennent de l'Isle de Timor, & que les fruits en sont quatre fois plus petits que ceux de l'Isle de Ceylan, & que la plante est appellée bois de couleuvre, ainsi qu'il suit.

Lignum Colubrinum est arboris Timorensis radix lignosa, brachium crassa, sub cortice ex fusco ferruginea, subinde maculis cinereis notata includens materiam solidam, densam & ponderosam, saporis amarissimi, odoris nullius.

Nota generica est, esse arborem Flor. Pentapet. herbaceis nuciferam nudeis orbiculatis

pluribus mucagine involutis. Nascitur in insula Timorensi nuces ejus vulgò vocantur nuces vomicæ, minores inclusæ sunt in ejus mucilagine fætidissimo.

Propter saporem amarissimum refertur inter calidos & antifebriles. Quo vel ussius est hoc lignum, eò feliciùs usurpatur, nam si recens sit, ob saporem intensè amarum, sæpius vel vomitum vel dolores in præcordiis excitat & pro veneno habetur. Specificè etiam diureticum est.

Datur aliud lignum colubrinum Zeilanicum dictum, quod eandem habet notam cum Timorensi, sed nuces quas fert, sunt quadruplo majores iis, quas altera species profert & sunt illæ quæ vulgo in officinis prostant sub nomine nuc. vomicæ, quæ sunt nuclei fructui zeiloniæ. Fructus hujus speciei sunt multo majores, æquant plerumque magnitudinem mali aurantii. Usurpatur hoc lignum in sudoribus & urinis promovendis.

Quoy qu'il en soit, je diray que les Noix Vomiques que nous vendons, doivent être blondes, les plus grosses, les plus nouvelles, & les moins remplies d'ordures que faire se pourra. Leurs usages est pour faire mourir les animaux à quatre pieds, leur étant un poison mortel ; & comme ces noyaux sont extremement dur & difficile à reduire en poudre, on les rape, ou bien on les grille tant soit peu sur le feu, & ensuite se pulverisent plus facilement. L'on pretend qu'elles ne sont pas poisons aux hommes, ce que je ne sçay pas pour ne l'avoir experimenté.

CHAPITRE XXVI.

De la Cocque du levant.

LA Cocque de Levant ne m'a pas moins donné de peine que les Hermodattes, les Noix Vomiques, & quelques autres drogues, & si j'ay perdu mon temps ; ce qui m'a obligé de m'en tenir à ce que dit Dalechamp à la page 577. de son second volume en ces termes : Cordus dit qu'il croit à force Solanne furieux en Egypte, d'où on nous en apporte le fruit que les Apoticaires appellent *Cuculi de Levanté*, Cocque de Levant, c'est à dire Solane Orientales ; car *Cuculus* vaut autant dire que *Cucubalus*, c'est à dire Solane, & *Levanté* en Italien signifie l'Orient. Or devant que l'on nous les apporte on les fait secher, tant le noyau qui est au dedans, que la chair pleine de suc qui est au dessus de l'écorce.

Quoy qu'il en soit, les Cocques de Levant que nous vendons sont des petits fruits de la grosseur d'un gros grain de chapelet, à demy ronds, & à peu prés de la figure d'un petit rognon, ainsi que l'on le pourra voir par leurs figures representées à l'Estampe des Datres. Ces fruits sont d'une couleur rougeatre au dessus, & sont attachez à la plante qui les porte par une petite queuë de même couleur. Dans ces fruits il s'y trouve un petit noyau qui se divise en plusieurs parties, qui est fort facile à se vermoudre, ce qui cause que la plus-part des Cocques de Levant sont vuides, ce qui a apparemment donné sujet aux anciens de les appeller Cocque ; car effectivement il n'y reste qu'une cocque vuide & fort legere, surtout lors qu'elles sont vieilles.

On doit choisir ces Fruits ou Cocques, pesantes, nouvelles, les plus hautes en couleurs, les plus grosses, & les moins remplies d'ordures que faire se pourra.

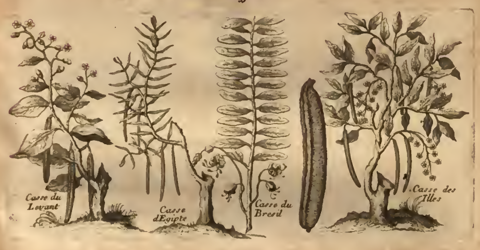
Leurs usages est d'être fort convenables pour faire mourir la vermine, & l'on s'en

s'en sert ordinairement avec du Staphis-aigre. Quelques Auteurs disent qu'elles enyvrent les Poissons, & fait que l'on les prend facilement.

Il y a encore un autre fruit appellé *Fagara* d'Aviscene, qui est si semblable à la Cocque de levant, que si ce n'étoit une petite enveloppe verdâtre qui le couvre à moitié, il n'y a qui que ce soit qui en puisse faire la difference. Il y en a de plusieurs sortes, mais comme nous n'en faisons aucun commerce, c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien. Leurs figures se trouvera aussi à l'Estampe des Dattes. Fagara d'Aviscene

CHAPITRE XXVII.

De la Casse.



LA Casse, ou fleur de Silique, est une espece de fruit de differentes longueurs & grosseurs, qui est attachée aux branches de differends arbres. La premiere & la plus estimée est la Casse du Levant. Cette Casse croit en quantité dans plusieurs endroits du Levant, d'où elle nous est apportée par la voye de Marseille, dont la figure de l'arbre qui la porte est representée à l'Estampe cy-dessus, les feüilles en sont vertes & les fleurs jaunes.

On choisira la Casse du Levant nouvelle, en gros batons, pesantes, non encavée, d'une couleur tannée, dont l'écorce étant cassée, soit fine & blanche au dedans, & garnie d'une moële noire & veloutée, & d'un noyau petit, dur, blanc, & fait en cœur. Cette moële, ou pulpe, doit être d'un goût doux & sucré, ne sentant ny l'aigre ny le moisy, & que l'on la puisse tirer & separer aisément de son écorce, il faut prendre garde aussi que cette casse ne soit pas angleuse, c'est à dire ny noveuse, ny tortuë; mais la plus unie, la moins sonnante, &

la plus sucrée qui se pourra, & qu'elle soit grabelée, c'est à dire que les plus petits morceaux soient de la longueur d'un pied.

Quelques-uns veulent que la veritable connoissance de la Casse du Levant depend d'une élevation qui est le long des bâtons, ce qui n'est neanmoins pas une regle generale; parce que cela se rencontre quelquefois à celle qui vient des Isles; mais la meilleur marque que j'y trouve c'est de la tirer de Marseille, en ce qu'il n'en vient que du Levant & d'Egypte, par cette voye.

CHAPITRE XXVIII.

De la Casse d'Egypte.

LA Casse d'Egypte est un fruit semblable à la precedente, excepté qu'il est plus menu & beaucoup plus tendre.

L'arbre qui porte cette Casse croit d'une prodieuse grosseur. Il y en a d'aussi gros qu'aucun arbre qui soit en France. Il ne differe du precedent qu'en ce que les feüilles en sont plus petites. Il se trouve une si grande quantité de ces arbres dans toute l'Egypte, que la Casse qui en provient s'y donne presque pour rien, principalement au Grand Caire.

On doit choisir la Casse d'Egypte de même que celle du Levant, excepté qu'elle doit s'écraser soûs le pouce pour la monder.

Casse confite. Les Levantins & Egyptiens confisent la Casse étant encore verte au sucre, dont ils se servent pour se lacher le ventre, étant un remede fort convenable & facile à prendre.

La Casse confite doit être nouvelle, & que le sirop soit cuit en consistance, ne sentant ny l'aigre ny le moisy. Quelques personnes s'en servent icy à l'imitation des Levantins pour se tenir le ventre libre.

CHAPITRE XXIX.

De la Casse du Bresil.

IL croît au Bresil des arbres dont les feüilles, fleurs & fruits, sont de la figure cy-dessus representée. La Casse que porte ces arbres est si grosse, que si je n'en avoit veu entre les mains de M. Tournefort un morceau d'environ un pied & demy de long, & de la grosseur du poignet d'un homme, je n'aurois pû croire qu'il y eut eu de si grosse Casse; mais comme ce fruit est peu en usage, je diray que la Casse dont nous faisons un plus gros débit, est celle qui vient des Isles de l'Amerique.

CHAPITRE XXX.

De la Casse des Isles.

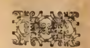
LA Casse des Isles, qui est celle que nous voyons presentement à Paris, est un fruit de même nature que les precedentes, & toute la difference qu'il s'y trouve ne peut venir que de la diversité des lieux où elle a pris naissance.

Les Isles Antilles sont si remplies de ces arbres, que la Casse de ces pays-là ne coute que la peine de la cueillir. C'est le profit des matelots qui l'apportent des Isles, & elle sert aussi de l'est aux navires, dont ils aiment mieux emplir le fond des vaisseaux, & le vuide des autres marchandises avec de la Casse, que de se servir des pierres, ou autres choses inutiles. C'est pourquoy cette Casse est ordinairement crasseuse, barboüillée de sucre, ou autres ordures qui se rencontrent dans les navires.

On la choisira la plus approchante des qualitez de la Casse du levant que faire se pourra.

Ceux qui tireront de la Casse de la Rochelle, de Nantes, ou de Dieppe, donneront ordre à leurs Commissionnaires, qu'elle soit nouvelle, sans être mélangée de vieille, à quoy elle est fort sujette, & qu'elle n'aye point été enterrée, ou gardée dans terre ou dans des celiers depuis un long-temps, comme aussi que ceux qui la mettront dans des tonneaux ayent soin de la bien ranger en long, tant pour empêcher qu'elle ne se brise, que pour épargner les tonneaux.

L'usage de la Casse est trop connu pour m'y arrêter. Je diray seulement qu'elle vaut beaucoup mieux prise en infusion qu'en substance; car la Casse mondée n'étant qu'un limon, elle fait plus de mal que de bien, principalement celle qui est vieille mondée, ou celle qui a été extraite de vieille casse. J'avertiray icy en passant, de ne point acheter de Casse mondée de la pluspart des Apoticaires, en ce qu'il y en a beaucoup qui aprés l'avoir mondée la font cuire avec du sucre, afin de la conserver, & d'en pouvoir avoir toûjours de prette, ce qui est un abus bien grand, tant parce que la Casse cuite avec du sucre leur coute bien moins, & au lieu de purger n'est à proprement parler qu'une confiture qui échauffe plûtôt que de rafraichir; c'est ce qui fera que l'on ne doit acheter de la Casse mondée, soit d'Epiciers ou d'Apoticaires, que l'on ne la fasse monder devant soy, non pas que l'on doive avoir peur que les Epiciers vendent de la Casse cuite avec du sucre, n'ayant pas cette ruze-là; mais c'est qu'ils en peuvent vendre de la vieille mondée pour de la nouvelle. La Casse est si peu en usage en France, que si ce n'étoit à Paris où il s'en consomme beaucoup, je crois qu'à la reserve des compositions où elle entre, il ne s'en consommeroit pas cent livres par an. Casse mondée.



CHAPITRE XXXI.

Des Tamarins.



Les Tamarins ſont des fruits aigrelets que l'on nous apporte du Levant, quelquefois en grappes, mais le plus ſouvent mondés de leurs raffes.

L'arbre qui les porte a ſes feüilles fort petites, aprés leſquelles naiſſent des fleurs blanches aſſez ſemblables aux fleurs d'Oranges, d'où ſortent des gouſſes vertes au commencement, & qui en meuriſſant ce bruniſſent, c'eſt alors que les habitans des lieux les cueillent en grappes, & qu'ils font un peu ſecher avant que de nous les envoyer.

On choiſira les Tamarins gras, nouveaux, d'un noir de jayet, & d'un goût aigrelet & agreable, qu'ils n'ayent point été encavez ; ce qui ſe connoîtra à leurs trop grandes humidités, à l'odeur de la cave qu'ils ont, & à leurs noyaux qui ſe gonflent, & qu'il n'ait point été gourré, c'eſt à dire falſifié avec des mélaſſes, de ſucre & du vinaigre. Les Tamarins ſont fort uſitez en medecine, à cauſe de leurs qualitez rafraichiſſantes & purgatives.

Tamarins du Senega. Il croît quantité d'arbres de Tamarins au Senega, dont les Negres mettent les fruits en pains, aprés en avoir ôté le noyau & les grappes, ils s'en ſervent fort communement pour étancher la ſoif. Ces pains de Tamarins ſont rougeatre, & ſont tres rares en France.

Tamarins confits. On monde les Tamarins comme la Caſſe, & avec du ſucre on en fait une confiture qui n'eſt pas deſagreable, dont on pourroit ſe ſervir comme les Indiens.

CHAPITRE XXXII.

Des Mirabolans Citrins.



LEs Mirabolans Citrins, ou jaunes, ſont des fruits qui croiſſent en pluſieurs endroits des grandes Indes, principalement au tour de Baracala & de Goa, ſur des arbres dont les feüilles ſont de la figure cy-deſſus. Lorſque ces fruits ſont dans leurs maturité, ils ſont de la figure de nos prunes de mirabelle, ils renferment un noyau garni d'une amande ſemblable aux pignons blancs.

Les Indiens confiſent au ſucre ce fruit encore vert, comme nous faiſons les prunes, ils s'en ſervent pour ſe lacher le ventre. Les Portuguais & Hollandois nous apportent de ces fruits tous confits, dont on peut faire le même uſage; mais la plus grande quantité nous ſont apportez ſecs, deſquels les Apoticaires ſe ſervent dans pluſieurs compoſitions galleniques, aprés en avoir ôté le noyau. Mirabolans confit.

On choiſira les Mirabolans Citrins d'un jaune rougeatre, longs, bien nourris, diſpoſez par côtes, peſants, & difficile à ſe caſſer, d'un goût aſtringent & deſagreable, & prenant garde que ce ne ſoit des Mirabolans Belleris, Cepulle, ou Chepulle, que l'on ſuppoſe ſouvent à leur place, comme il ſe verra cy-aprés.

CHAPITRE XXXIII.

Des Mirabolans Indiens.

LEs Mirabolans Indiens sont des petits fruits longuets, de la grosseur du bout du doigt d'un enfant, noirs au dessus & dedans sans noyaux & fort durs, qui nous sont apportez des Grandes Indes, où ils croissent en grandes quantitez, & d'où ils ont pris leur nom.

L'arbre qui les porte a ses feüilles comme le Saule, aprés lesquels naissent des fruits de la grosseur & figure des olives d'Espagne, qui sont verres au commencement, & qui brunissent à mesure qu'ils meurissenr, & se noircissent & se sechent; si bien que de la maniere que l'on nous les apporte, ils sont durs & noirs comme l'ébeine.

On les choisira bien nourris, secs, noirs, d'un goût aigrelet & astringent, les plus pesants qu'il se pourra.

CHAPITRE XXXIV.

Des Mirabolans Chepules.

LEs Mirabolans Chepules, ou *Quibus*, sonr des fruits assez semblables aux Citrins, excepté qu'ils sont plus gros, noiratres, & plus longs.

L'arbre qui les porre est de la hauteur du pomier, & il a ses feüilles comme le pescher, & ses fleurs en étoiles d'une couleur rougeatre. Il se trouve de cette sorte d'arbre au tour Decan, ou de Bengala, où ils croissent sans culture.

On choisira ces Mirabolans bien nourris, les moins ridez & noirs qu'il sera possible, & dont le dedans paroisse resineux, d'une couleut brune, & qu'ils soient d'un goût astringent, & tant soit peu amer.

CHAPITRE XXXV.

Des Mirabolans Belleris.

LEs Mirabolans *Belleris*, sont de petits fruits de la grosseur d'une muscade, d'un jaune rougeatres au dessus, & jaunatres dedans, dans lesquels il se trouve un noyau garni d'une amende de nulle vertu.

L'arbre qui les porte est grand, & a ses feüilles comme le laurier, & ces fruits se trouvent attachez aux branches en forme de petites gourdes d'une couleur jaune.

On choisira ces Mirabolans bien nourris, nouveaux, étant facile à se casser, à cause qu'ils sont d'une substance legere, haut en couleur, les plus unis & les plus astringent au goût qu'il se pourra.

CHAPITRE XXXVI.

Des Mirabolans Emblis.

Les Mirabolans *Emblis*, sont des fruits noiratres comme chagrinez, de la grosseur d'une Noix de Galles, facile à se mettre par quartiers lorsqu'ils sont un peu gros & ouverts. C'est pourquoy presque tous ceux que nous voyons, sonts défaits & par quartiers.

L'arbre qui les porte est de la hauteur d'un Palmier, & a ses feüilles approchantes de celles de la fougere.

On les choisira les moins remplis de noyaux, ou autres ordures, à quoy ils sont fort sujets, au contraire les plus charnus & noirs que faire se pourra.

Les Indiens ne se servent point des Mirabolans *Emblis*, ny cru ny confit, comme ils font des quatre autres, si ce n'est lorsqu'il est encore vert, pour leur réjoüir le cœur, à cause qu'ils sont aigrelets; mais s'en servent pour verdir les cuirs, comme les Corroyeurs font icy du Sumac, & pour faire de l'ancre.

Quelques-uns ont avancé que tous les Mirabolans croissent sur un même arbre, ce qui est bien éloigné de la verité comme on le vient de voir; & quoy qu'ils croissent tous aux grandes Indes, ils sont éloignez les uns des autres de plus de cinquante lieuës.

Les Citrins que les Indiens appellent *Arare*, purgent la bile.

Les Mirabolans Indiens que les peuples appellent *Rezanuale*, & les *Belleris Gotin* purgent la mélancolie.

Les *Emblis*, dit *Annuale* par les Indiens, & les *Chepule Areca*, purge la pituite.

On se sert assez souvent dans la Pharmacie de ces cinq especes de Mirabolans, où il n'ont besoin d'autre choix que d'être comme cy-dessus, & d'en ôter les noyaux avant que d'être employé.

CHAPITRE XXXVII.

Des Areca.

Les Areca sont des fruits dont il y en a de deux sortes : Sçavoir, d'à demy ronds & d'autres en pyramides. Ces petits fruits sont tout à fait semblables, principalement au dedans à une muscade cassée, qui nous sont apportez de divers endroits des Indes, mais comme nous n'en faisons aucun commerce attendu la grande rareté, c'est pour ce sujet que je n'en ay rien dit.

Les Indiens se servent de l'Areca du Betel & de huitres brûlées, pour faire une sorte de dragée dont ils se servent communement; cette composition est écrite dans quantité d'Auteurs, c'est ce qui a fait que je n'en ay rien dit.

L'arbre portant l'Areca est à la planche des poivres, & le fruit à l'Estampe cy-devant avec les Mirabolans marqué A.

CHAPITRE XXXVIII.

De la Colloquinte.



LA Colloquinte est un fruit de la grosseur de nos pommes de rainettes, qui croît sur une plante rempante, qui a ses feüilles vertes, assez approchantes de celles du concombre. Ce fruit étant sur son pied est de la couleur de nos callebasses, & croît en quantité dans plusieurs endroits du Levant, d'où les Colloquintes nous sont apportées toutes mondées de leur premiere peau qui est jaune.

On choisira les Colloquintes en belles pommes blanches, legeres, rondes, les moins sales & rompuës qu'il se pourra.

Ceux qui tireront les Colloquintes de Marseilles, ou autres endroits, recommanderont à leurs correspondant de les faire bien accommoder, de peur qu'elle ne se brisent, & que les pepins ne se separent, parce que s'ils ne sont bien accommodez, ceux qui croiront avoir cent livre de belle Colloquinte, n'en trouveront que quarante, & le reste en pepins; ce qui cause une grosse perte, en ce que ces pepins ne sont propre qu'à jetter.

La Colloquinte est une drogue la plus amere, & la plus purgative qu'il y ait dans la medecine; c'est pourquoy il ne s'en faut servir qu'avec de grandes precautions, & surtout rejetter les pepins comme j'ay déja dit.

Les Confiseurs couvrent ces pepins de sucre, & en font des dragée qu'ils vendent pour attraper les petits enfans, & même les grandes personnes, surtout les jours de réjoüissances; mais il y a des Apoticaires qui s'en servent aprés les avoir reduits en poudre, pour mettre dans les compositions purgatives, surtout dans le Lenetif commun, ce qui est un grand abus, & un tres-méchant remede. Pour ce qui est des Colporteurs ou faiseurs de Bernez, ils ne sçavent ce que c'est que d'employer de la colloquinte, ne se servant que des pepins.

Des

CHAPITRE XXXIX.

Des Pignons d'Inde.



LEs Pignons d'Inde font de petites amandes d'un blanc jaunatre, de la grosseur d'un pois, mais plus longues, d'un goût desagreable, accompagné d'une grande acrimonie. Ces petites amendes sont couvertes chacune d'une pellicule blanche, extremement mince, & d'une petite coque dure & assez épaisse, ce qui fait qu'elle se casse facilement. Ces petits fruits naissent dans une gousse, ou coque triangulaire, où il s'en trouve le plus souvent trois ensemble. La plante qui porte ce fruit est nommée dans le *Paradisus Batavus* de M. Hermans, *Ricinus arbor fructu glabro grana tiglia Officinis dicta*, qui signifie *Ricinus* arbre à fruit lisse, nommé grain de Tilli. La figure de la plante, les feüilles & les fleurs me sont inconnuës; neanmoins je diray que je croy que c'est cette plante cy-dessus representée qui porte ces Pignons d'Inde, ils doivent être nouveaux, bien pesants, les moins remplis de coques vuides & de cassez, ou autres corps étrangers, qu'il sera possible. On prendra garde qu'ils soient veritables, en ce qu'il y en a qui supposent les fruits du *Palma Christi* à leur place, ce qui est assez difficile à connoître quand le *Palma Christi* n'est pas bariolé; car pour celuy qui est Bariolé, il est impossible, pour le peu que l'on s'y connoisse, d'y être trompé; mais pour celuy qui est de la couleur du pignon d'Inde, il est assez difficile de le pouvoir distinguer. Grain de Tilli.

¶ L'usage des Pignons d'Inde est de purger; & en effet, c'est un des grands purgatifs que nous ayons, ce qui fait que l'on ne s'en doit servir qu'avec des grandes precautions, & ne les donner qu'à des personnes extrémement robustes. A l'égard de la doze, on en prend un, deux, & jusqu'à trois, suivant la disposition des personnes. Quelques-uns assurent qu'il n'y a que la petite pellicule

mince qui se trouve sur ces amandes qui aye la qualité de purger, ce que je n'ose assurer pour n'en être certain.

Gros Pignons de Barbarie. Outre ces Pignons d'Inde que nous appellons mal à propos petits Pignons, nous en vendons encore d'une autre sorte qu'on appelle Pignons de Barbarie, gros Pignons d'Inde ou de l'Amerique, & sont ces sortes de Pignons que Gaspard Bauhin appelle *Ricinus americanus semine nigro*.

Gros Pignons d'Inde. Il y a encore deux sortes de Pignons d'Inde, dont nous ne faisons aucun commerce à cause de leur grande rareté. Les premiers, sont des amandes de la grosseur & figure d'une aveline extremement blanche, qui sont couverts d'une coque dure de differentes couleurs. Sçavoir, de grise & de rougeatre. Ces Pignons naissent trois ensemble dans une coque de figure triangulaire. La plante qui les produit peut être appellée *Ricinus fructu maximo*.

Petits Pigeons d'Inde. Les seconds sont de petits Pignons longuets, de la grosseur d'une tête d'épingle bariolé à peu prés comme le *Palma Christi*, qui naissent trois ensembles dans une petite gousse triangulaite de la grosseur d'un pois. Ces petites gousses different des autres Pignons d'Inde; parce que ce qui leurs sert de gousse & d'enveloppe, sont cinq petites feüilles veloutées & verdatres, & qui toutes ensembles font la figure cy-dessus. La plante qui porte ces petits Pignons, a ses feüilles tour à fait semblables à celles du Dictame de Candie, à la reserve qu'elles sont verdatres, & celles du Dictame sont blanchatres. Ces petits Pignons sont extremement rares; on peut nommer la plante qui les porte, *Ricinus Indicus fructu minimo*, qui signifie *Ricinus*, ou Pignon des Indes, dont le fruit est tres petit.

Palma Christi & Epurges. Pour ce qui est du *Palma Christi* gros & petit, aussi bien que de la graine d'épurges, je n'en diray rien, parce que quantité d'Auteurs en traitent. Et de plus, c'est que tout ce qu'il y a d'honnêtes gens n'en font aucun commerce.

CHAPITRE XL.

Des Pignons blanc.

Pignons doux. Les Pignons blancs sont de petites amandes longuettes, & à demy rondes, d'un goût doux, ce qui leur a fait donner le nom de Pignons doux. Ces petites amandes sont couvertes d'une pelicule mince, legere, rougeatre, & d'un noyau fort dur. Ces noyaux garni de leurs amandes se trouvent dans les

Pignolas. pommes de pin, & sont appellez pour ce sujet Pignon, Pignolas, ou Amandes du fruit du pin.

Les Pignons que nous vendons viennent de la Catalogne, il en vient aussi en Provence & Languedoc, & en plusieurs autres endroits de la France: pour retirer les Pignons des Pommes de Pin, on les jette dans des fours chauds, où on les met sur le feu pour les faire ouvrir. Ensuite de cela on casse ces noyaux, & on en retire les Pignons que l'on envoye en differends endroits.

On doit choisir les Pignons blancs, nouveaux, les plus gros, & les moins remplis de coques & de plusieurs pelicules, que faire se pourra, qu'ils soient d'un goût doux. Et un mot, qu'il ne sente ny l'huile, ny le moisy. Quelques-uns pretendent que leurs pelicules est ce qui les conserve, à quoy je ne puis contredire, pour n'y avoir jamais reconnu aucun effet sensible; il sera facile de se contenter, tant parce que si ces pelicules ne leurs font point de bien, ils ne

leurs feront point de mal; & de plus, c'est qu'ils ne sont pas capables de leurs causer aucun dechet, à cause qu'elles sont extremement legeres, mais en empêchent seulement la vente à ceux qui ne s'y connoissent pas.

Les Pignons blancs sont fort en usage, sur tout en Carême, pour faire plusieurs ragoût. Les Confiseurs les couvrent de sucre, aprés les avoir mis quelque temps à l'étuve dans du son pour les dégraisser. On en tire aussi par expression une huile qui sert, & qui a à peu prés les mêmes qualitez que l'huile d'amendes douces, surtout quand elle est faite de Pignons nouveaux.

Les Pignons blancs sont aussi quelque peu en usage, pour donner aux Serins de Canaries. La pâte dont on a tiré l'huile sert à laver les mains. Huile de Pignons blanc.

CHAPITRE XLI.

Du Ben blanc.



LE Ben Blanc est un fruit triangulaire de differentes couleurs, de la grosseur d'une petite noisette, y en ayant de blanc & de gris, dans lesquels ils s'y trouve une amande blanche, d'un goût doux & assez desagreable.

L'arbre qui porte le Ben est fort rare en Europe, & l'Estampe cy-dessus gravée est tirée d'aprés celuy qui est à Rome dans le Jardin du Cardinal Farnese.

On doit choisir le Ben nouveau, que l'amende en soit blanche, & le plus pesant & le plus gros qu'il se pourra.

Le Ben n'a autre usage que je sçache, que pour en tirer l'huile, qui a de tres-grandes proprietez. La premiere, en ce qu'elle n'a nul goût ny odeur, & qu'elle ne rancit jamais, ce qui est cause qu'elle a beaucoup d'usage par les Parfumeurs, ou autres, pour tirer l'odeur des fleurs, comme de jasmin, de fleur d'orange, de tubereuse, & autres fleurs semblables; & cette huile empreinte de l'o-

deur de ces fleurs est appellée essence de jassemin, de fleur d'orange, ainsi du reste; mais ceux qui font ces essences, surtout la pluspart des Parfumeurs, au lieu de se servir de l'huile de Ben, à cause de sa cherté, se contentent de l'huile d'amandes, & même assez souvent de l'huile d'olive pour en faire meilleur marché. A l'égard de leurs preparations je n'en diray rien, renvoyant le lecteur à un petit livre nouveau fait par le Sieur Barbe Parfumeur, qui en traite assez au long, du moins à ce que je crois, n'y ayant pas grande connoissance. J'avertiray neanmoins que si la maniere de faire ces parfums n'est pas plus juste que l'histoire des drogues, dont il s'est voulu mêler d'écrire, l'on n'en doit tenir aucun compte, d'autant que tout ce qu'il dit touchant les marchandises que nous vendons est faux, & il auroit beaucoup mieux fait de ne parler que de ce qui regarde sa profession que de vouloir parler de celle des autres; où il n'a aucune connoissance, que de dire des choses qui n'ont jamais été n'y jamais ne seront, principalement au sujet de l'ambre gris, du musc, de la civette, du benjon, du storax, du baume du Perou, du mahalep, qu'il appelle mal à propos macanet, de l'eau de la Reine d'Hongrie, ainsi de quelques-autres.

CHAPITRE XLII.

Des Pistaches.

Les Pistaches sont des fruits de la grosseur & figure des amandes vertes, que l'on nous apporte de plusieurs endroits de la Perse, & autres lieux de l'Asie, surtout d'auprés d'une ville appellée Malaver.

L'arbre qui les porte est de la hauteur de nos jeunes noyers, & a ses feüilles presque rondes, aprés lesquelles naissent des fruits par grappes assez beaux à voir, étant d'un vert mêlé de rouge. Sous cette peau il s'y trouve une coque dure & blanche, qui renferme une amande d'un vert mêlé de rouge par dessus, & verte au dedans, d'un goût doux & fort agreable.

On doit choisir les Pistaches en coque, nouvelles, pesantes & bien pleines. En un mot, quatre livres de Pistaches en coque, en puissent rendre une livre de cassées, c'est à dire une livre d'amende.

Pistaches cassées. A l'égard des cassées, elles doivent être aussi nouvelles, d'un beau verd, rougeatre au dessus & verte au dedans, ne sentant l'huile ny le moisy, nouvelles, cassées, & les moins brisées que faire se pourra. A l'égard de leur grosseur, les uns estiment les grosses, les autres les petites, principalement les Confiseurs, en ce qu'ils n'ont pas la peine de les couper avant que de les couvrir de sucre, pour en faire ce que nous appellons Pistaches en dragée. On se sert encore des Pistaches pour faire des ragoûts.

Pistache en dragée.

Les Pistaches sont tres peu usitées dans la medecine, en ce qu'elles entrent dans quelques compositions galleniques, étant fort propres pour rechauffer les vieillards.

Huile de Pistache. On peut tirer des Pistaches une huile, mais le peu d'usage qu'elle a, fait que je n'en diray rien.

CHAPITRE XLIII.

Des Amandes.

NOus vendons ordinairement de deux sortes d'amandes, sçavoir, les douces & les ameres.

Les arbres qui les portent sont si communs, que je n'ay pas jugé à propos d'en faire aucune relation, me contentant seulement de dire que les amandes, tant douces qu'ameres, viennent de plusieurs endroits, comme de la Provence, du Languedoc, de Barbarie, & de Chinon en Touraine; mais les plus estimées de toutes, sont celles qui croissent dans le Comtat Venaisin proche Avignon; parce qu'elles sont ordinairement larges, hautes en couleurs, c'est à dire, rougeatre au dessus & blanches en dedans, d'un goût doux & agreable, qui est le contraire de celles de Chinon & de Barbarie, qui sont petites & à demy rondes. Ainsi ceux qui auront besoin d'amendes, doivent preferer celles de Comtat à toutes autres, par les raisons que j'ay cy-dessus alleguées, & qu'il n'importe comme elles viennent, pourveu qu'elles soient comme j'ay dit cy-dessus. A l'égard de ceux qui prendront les ronneaux, caisses, ou balles entieres, prendront garde qu'elles soient égales par tout; car nous avons de certains Marchands tant à Lyon qu'à Paris, qui sçavent si bien parer la marchandise, qu'à moins qu'on ne la regarde de tous côtez, on est bien en risque d'être trompez.

A l'égard de l'usage des amandes douces, elles sont si grandes & si connuës de tout le monde, qu'il est comme inutile que j'en parle; je me contenteray seulement de traiter de l'huile que l'on en tire, comme étant une marchandise d'une tres-grande consequence, pour le grand usage que l'on en fait.

Outre les Amandes douces cassées, que l'on nous apporte des lieux cy-dessus nommez, nous en vendons encore en coques, à qui l'on a donné le nom d'amande en coque tendre, & mal à propos celuy de Florence, puisque toutes celles que nous debitons viennent du Languedoc & de la Touraine. Amende en coque.

Ces Amandes pour être parfaites, doivent être tendres, c'est à dire qu'elles s'écrasent facilement sous le pouce.

Ces Amandes n'ont point d'autres usages, que pour mettre sur la table des Grands Seigneurs.

CHAPITRE XLIV.

De l'Huile d'Amandes douces.

L'Huile d'Amandes douces se prepare en diverses manieres. Les uns pellent les amandes, les autres les pillent telles qu'elles viennent, les uns les reduisent en pâte à force de les battre, les autres ne les font que concasser, & les passer par un gros tamis de crin. Enfin les uns employent de bonnes amandes, les autres des méchantes. En un mot chacun la fait suivant sa capacité, & selon qu'il a de la conscience; & afin d'ovier aux grands abus qui se font sur cette

Huile ; & pour épargner la peine à ceux qui ne la sçavent pas faire, je diray icy de la maniere dont elle doit être faite.

On prendra une livre & demy d'amandes douces, pêlées, bien seches, nouvelles, ne sentant l'huile, le rance, ny le moisy, que l'on mettra dans un mortier bien net, & aprés les avoir concassez, on les passera par un gros tamis de crin, & lorsqu'elles seront passées on les mettra dans une toile de crin double à la presse, entre deux plaques d'étain, d'acier poly, de cuivre, ou de fer blanc, & on les pressera doucement & également, de peur que la toile ne creve, & que les presses ne cassent, & lorsque le tout sera pressé comme elle le doit être, on retirera une huile douce. En un mot, doüée de toutes les bonnes qualitez, & presque sans fesses, ce qui n'arrive pas à celle qui est faite d'amandes sans peler, & qui ont été réduites en pâte à force de les battre.

Il faut bien se donner de garde de tirer l'huile des amandes, de la maniere que l'enseigne le Dictionnaire Pharmaceutique pour deux raisons. La premiere, c'est que les amandes ne rendent point d'huile en sortant de l'eau chaude, pour bien esorée qu'elles puissent être ; la seconde, c'est que l'on creveroit autant de toile comme un Tisserant en pourroit faire. Non plus quand il dit que l'on doit chauffer au bain Marie les amandes ameres, pour en tirer l'huile, je ne sçay pas qu'elle difference & qu'elle difficulté il trouve plus à tirer l'huile d'amendes ameres qu'à celles d'amendes douces.

Je suis persuadé que ceux qui liront cet article ne desaprouveront pas la maniere de faire cette huile par plusieurs raisons. La premiere, parce que l'on a moins de peine ; la seconde, parce qu'elle est plûtôt faite ; la troisiéme, parce qu'elle donne moins de fesse ; & la quatriéme, parce que je ne sçache jamais personne qui en ait parlé.

Differentes sortes d'huiles.

Huile de Figuier d'Enfer.

De cette maniere l'on peut faire les huiles d'amendes ameres, de noisette, d'avelines, de noix, de ben, de pignons blancs, de gros pignons, qui est ce que nous appellons huile de Figuier d'Enfer, qui est fort en usage parmy les Sauvages, pour faire mourir la vermine, de *Palma Christi*, de Pavot blanc, des quatres semences, de chenevis, de graine de Lin, ainsi de quantité de fruits ou semences, dont on desire tirer l'huile par expression & sans feu.

A l'égard du choix de toutes ces huiles, la meilleur connoissance que j'en puis donner, est de l'acheter d'honnêtes gens, incapables de les frauder, & d'y mettre le prix, & ne pas les acheter de ces Coureurs & Colporteurs, sur tout l'huile d'amendes douces que l'on porte de boutique en boutique, n'étant faite que de vieilles amandes pourries & gâtées, ou bien des quartiers d'amandes des Confiseurs, ensorte que l'huile qui en est faite est incapable d'entrer dans le corps humain par son méchant goût, & par le goût de rôty qu'elle a, à cause que ces quartiers d'amendes dont ils se servent, ont été mis à l'étuve pour les faire secher ; ainsi de mille autres abus qui se font sur cette marchandise.

Outre l'huile d'amendes douces tirées sans feu, on nous en envoye d'autres de divers endroits dans des pieces de differends poids qui est tirée avec le feu, ainsi qui ne doit avoir d'autres usages que pour brûler.

L'huile d'amande douce tirée sans feu, est fort en usage pour plusieurs maladies où il est question d'adoucir, & même pour frotter quelques parties du corps affligez ; mais son plus grand usage est pour faire prendre aux petits enfans nouveaux nez.

Pâte d'amande.

La pâte des amandes douces pêlées, peut servir à laver & à décrasser les mains.

Pour ce qui eſt des amandes ameres, elles n'ont point d'autres choix que d'être auſſi hautes en couleurs, les plus larges, les moins briſées, & les plus nouvelles qu'il ſe pourra, & prendre garde qu'elles ne ſoient mélangées d'amandes douces, comme il n'arrive que trop ſouvent, ſurtout quand les amandes ameres ſont cheres.

Les amandes ameres ont beaucoup d'uſage chez les Confiſeurs pour faire des biſcuits ſurnommez d'amendes ameres. Elles ſont auſſi en uſage pour faire des pâtes pour laver les mains, & pour en tirer une huile par expreſſion & ſans feu, comme j'ay déja dit, qui eſt tres propre pour guerir les maux d'oreilles, mélangées avec tant ſoit peu d'eau de vie, ou d'eſprit de vin. La pâte des amandes ameres eſt fort propre pour décraſſer les mains, en ce qu'elle les blanchit mieux que la pâte des amandes douces. Biſcuit d'amendes ameres.

CHAPITRE XLV.

Des Citrons.



Citrons — *Orange douces, ou de Portugal.*

LEs Citrons doux & aigres, ſont des fruits fort communs, & connus de tout le monde, ce qui fera que je n'en diray rien, me contentant ſeulement de dire que ceux que nous vendons viennent de S. Remmes, en Riviere de Gennes, de Nice, de Manton, petite ville appartenante au Duc de Savoye, d'où il nous viennent par mer & par terre à Marſeille, Lyon, Roüanne, & de-là à Paris.

La vente des Citrons ne ſe fait dans les villes cy-deſſus, à la reſerve de Nice, que par la deliberation du Conſeil de la ville; ce qui arrive deux fois l'année, c'eſt à dire au mois de May & Septembre, quelquefois auſſi trois fois, ſuivant que la recolte en a été grande. Lorſque la vente des Citrons ſe fait, ou que quelques Marchands en veut acheter des Bourgeois, les Senſales ou Courtiers

les choisissent eux mêmes, & ne prennent que ceux qui sont de receptes, & qui passe par un anneau de fer rond fait exprés; car tous ceux qui passent par l'anneau de fer sont rebutez, & ne servent que pour en tirer le suc que l'on transporte en Avignon & à Lyon pour les Teinturiers du grand teint.

A l'égard du choix des Citrons doux & aigres, la marchandise est trop connuë pour m'y arrêter.

CHAPITRE XLVI.

De l'Huile de Citron.

Essence de Cedre.

NOus vendons de deux sortes d'Huiles de Citron; sçavoir, la commune & l'Essence de Cedre. La premiere & la plus estimée, est celle qui porte le nom d'Huile ou d'Essence de Cedre, ou d'essence fine, qui se fait en deux manieres; sçavoir, par le moyen des zestes de Citron, ou des Citrons que l'on rape; & par le moyen de l'eau & d'un alambic, on en tire une huile blanche & fort odorante, tout à fait semblable à l'Huile d'Amandes douces, à la reserve qu'elle n'est pas si grasse. La seconde, qui est l'Huile de Citron commune, qui est une huile verdatre, claire & odorante, se tire aussi par le moyen d'un alambic, des Bacchas, ou de la Lie qui se trouve au fond des tonneaux, dans quoy l'on a mis reposer le jus de citron, & cinquante livre de cette Lie, ou Bacchas, rendent ordinairement trois livres d'huile claire, plus ou moins, suivant la bonté & nouveauté des citrons.

Les Huiles de Citron sont usitées par les Parfumeurs, à cause de leur agreable odeur, sur tout l'Essence de Cedre.

Aigre de Cedre.

A l'égard de l'Aigre de Cedre, c'est un suc que l'on tire d'une certaine espece de citrons à demy murs qui viennent de Bourgaire, proche S. Remmes, d'où il est transporté en differends endroits.

L'usage de l'Aigre de Cedre est aussi pour les Parfumeurs, & pour plusieurs autres personnes qui s'en servent.

CHAPITRE XLVII.

Des Citrons confits.

L'On nous envoye de Madere des petits Citrons de differentes grosseurs, confits au sucre de deux sortes de manieres; sçavoir, secs & liquides. Ces petits citrons sont un tres agreable manger, lesquels pour être parfaits doivent être bien confits, tendres, verts & nouveaux.

Ecorce de Citron confite.

Outre ces Citrons il nous vient encore de Madere l'écorce de Citron confite ou seche, que pour être de la bonne qualité, il faut qu'elle soit nouvelle, en petite côte, claire & transparente, la plus verte au dessus, & la plus glacée au dessous qu'il se pourra, qu'elle soit charnuë, facile à couper, & bien seche, non piquée, c'est à dire qu'elle ne soit point remplie de taches noires, ce qui ne luy vient que par l'humidité qu'elle acquiert en vieillissant.

L'écorce

L'écorce de Citron est fort en usage, à cause que c'est un excellent manger; il y a encore des Citronnats qui est de l'écorce de Citrons confite, & coupée par tailladins.

Les Turcs font avec le jus de Citron & du sucre, ce qu'ils appellent Sorbec, dont le meilleur vient d'Alexandrie. Sorbec d'Alexandrie.

Avec le jus de Citron clarifié & de beau sucre, on en fait un sirop qui est ce que nous appellons Sirop de Citron; & les Apoticaires Sirop de Limon, dont on se sert, mis dans de l'eau, pour rafraichir & étancher la soif.

Pour ce qui est du jus de Citron qui se vend à Paris, il doit être entierement rejetté, n'étant fait pour la plusparr, que de Citrons pourris. Ainsi ceux qui en auront besoin, feront mieux de le faire eux mêmes que de l'acheter tout fait.

CHAPITRE XLVIII.

Des Oranges.



LEs Oranges douces & aigres, viennent de Nice, de l'Asiouta, de Grace, des Isles d'Hyeres, de Gennes, de Portugal, des Isles de l'Amerique, & même de la Chine; mais la plus grande partie de celles que nous voyons aujourd'huy vienennt de Provence, où elles se vendent indifferemment sans aucune regle.

Les Oranges, aussi-bien que les Citrons, sont si communes que je n'en diray rien.

On confit les Oranges entieres, aprés les avoir pelées, & vuidées au sucre, & on en fait ce que nous appellons Oranges entieres, ou Ecorce d'Orange confite, dont la plus belle est celle qui se fait à Tours; parce qu'elle est plus claire, plus transparente, & plus haute en couleur. Ecorce d'Orange.

Nous faisons venir de Lyon l'écorce d'orange coupée par lardons, qui est ce Orangeat.

que nous appellons Orangeat, que l'on couvre de sucre, & ensuite est appellé Orangeât en dragée.

Fleurs d'Oranges confite. Outre le gros negoce que nous faisons des Oranges douces & aigres, & même des Bigarades, nous vendons de plus les Fleurs d'Oranges confites, que nous faisons venir d'Italie & de Provence. L'eau distillée, qui est ce que nous appellons Eau de Naphe, ou de Fleurs d'Orange, qui vient aussi de Provence, dont les Parfumeurs & autres se servent pour parfumer. Celle qui est de la bonne qualité, doit être amere au goût, d'une odeur suave, fort agreable, & de l'année; car aussi-tôt que cette eau a plus d'un an, son odeur se perd. Ceux qui distillent les Fleurs d'Oranges, tirent une huile claire & extrêmement odorante, à qui les Parfumeurs ont donné le nom de Neroli, dont le plus parfait se fait à Rome, & celuy d'aprés en Provence. Neanmoins on doit s'assurer que c'est une vieille erreur, en ce qu'il est facile de faire du Neroli à Paris meilleur qu'en Italie & en Provence; la raison en est que l'Italie & la Provence étant plus chaud que nôtre climar, le Soleil en dissipe plus facilement l'odeur; mais avec cette difference neanmoins, que l'on en tirera bien moins que dans le pays chauds; parce que tout le monde doit sçavoir que l'odeur des Fleurs ne provient que de l'ardeur du Soleil & de la Rosée, c'est ce qui fait que l'on peut faire en Italie & en Provence, plusieurs travaux ou distillations; c'est à dire, que si les fleurs sont un mois à Paris dans leurs forces, elles le seront deux en Provence, & trois en Italie, à cause de la proximité du Soleil.

Eau de Naphe, ou de fleurs d'orange.

Neroli.

Les Provençaux nous envoyent une huile que l'on tire des zestes, & de la peau des Oranges, par le moyen de l'eau & d'un alambic, & cette huile est d'une odeur fort suave. Ils nous en apportent encore d'une autre sorte, qui est ce que nous appellons huile de petit grain, qui est faite d'orangelettes, qu'ils distillent dans un alambic, avec une quantité suffisante d'eau, aprés les avoir fait tremper cinq ou six jours dans la même eau. Cette huile est d'un jaune doré, d'une odeur forte & odorante.

Huile d'orange & de petit grain.

Ces Huiles d'Oranges sont d'excellens remedes pour guerir les vers des petits enfans, aussi-bien que l'eau qui a servi à en tirer l'huile; c'est pour ce sujet que les Parfumeurs de Provence en portent beaucoup par bouteille & par barils, à divers particuliers, pour donner aux petits enfans. La plus grande quantité de ces huiles se font à Grace, à Biot, à trois lieuës de Grace, aux Canettes & à Nice

On sera averty que toutes ces huiles qui viennent de Provence, sont pour la plusparr falcifiez ou additionnez d'huile de Ben, ou d'amendes douces, c'est pour ce sujet que l'on ne doit acheter que d'honnêtes gens, & ne pas s'attacher au bon marché, principalement quand c'est pour guerir les vers des petits enfans..

Nous vendons de plus les petites Oranges, ou Orangelettes, aux Pattenostriers, ou faiseurs de chapelets. Elles ont encore quelques usages par ceux qui ont des cotaires, en ce qu'elles ne se corrompent point. Les rapures de ces Oranges reduites en poudre, avec égale partie d'écorce de citron seche, & autres drogues, & aprés avoir reduit le tout en poudre, on en compose une poudre cordiale, universelle, propre pour guerir plusieurs maladies qui arrivent aux chevaux, ainsi qu'il est porté plus au long au Livre du Parfait Marêchal, fait par feu M. de Soleysel, à la page 44. & 45. où elles sont décrites tout au long, aussi-bien que tous les autres remedes propres & convenables pour ces sortes d'animaux, desquels remedes Messieurs les Apoticaires ne veulent prendre aucune connoissance, disant pour raison que cela est au dessous d'eux; & com-

Poudre cordiale.

me le Roy veut & entend que le public soit servi, il est d'une necessité absoluë que les Epiciers en ayent & en debitent actuellement ; afin que ceux qui en auront besoin en puissent toûjours trouver de prés chez eux, à moins que les Apoticaires n'en veulent preparer eux mêmes, & en faire le débit, étant d'une necessité absoluë que quelques-uns en vendent & debitent,

CHAPITRE XLIX.

De l'Ananas.



L'On peut à tres-juste titre, suivant le R. P. du Tertre, appeller l'Ananas, le Roy des fruits, parce qu'il est le plus beau, & le meilleur de tous ceux qui sont sur la terre. C'est sans doute pour cette raison, que le Roy des Roys luy a mis une couronne sur sa tête, qui est comme une marque essentielle de sa Royauté, puis qu'à la chûte du pere, il produit un jeune Roy qui luy succede en toutes ses admirables qualitez : Il est vray qu'il y a encore d'autres rejettons au dessous du fruit, & même au dessous de la tige qui produisent des Ananas en bien moins de temps, & même avec plus de facilité que celuy qui luy sert de couronne, mais il est aussi veritable que le fruit produit par celuy-cy, est incomparablement plus beau que les autres.

Ce fruit croît sur une tige ronde, grosse de deux pouces, & haute d'un pied & demy, laquelle sort du milieu de sa plante, comme l'artichaux du milieu de ses feüilles : elles sont longues environ de trois pieds, larges de quatre doigts, canelées à guises de petits canaux, & toutes herissées sur le bord de petites pointes picquantes, & finissent en aboutissant à une petite pointe qui picque comme une éguille.

Au commencement ce fruit n'est pas si gros que le poing, & le bouquet de feüilles où est la petite couronne qu'il porte sur la tête, est rouge comme du

feu ; de chacune des écailles de l'écorce du fruit (dont la figure & non la ſubſtance, eſt fort ſemblables aux pommes du pin) ſort une petite fleur purpurine, qui tombe & ſe fanne à meſure que le fruit groſſit.

Nos habitans en diſtinguent de trois ſortes, auſquelles ſe peuvent rapporter toutes les autres : à ſçavoir, le gros Ananas blanc, le pain de ſucre, & la pomme de rainette.

Le premier a quelquefois huit ou dix pouces de diametre, & quinze ou ſeize pouces de haut. Sa chair eſt blanche & fibreuſe, mais ſon écorce devient jaune comme de l'or. Quand il eſt meur, il exhale une odeur raviſſante, qui tire fort à celle de nos coings, mais beaucoup plus ſuave. Quoy qu'il ſoit plus gros & plus beau que les autres, ſon goût n'eſt pas ſi excellent, auſſi n'eſt-il pas tant eſtimé ; il agace plûtôt les dents, & fait plûtôt ſaigner les gençives que les autres.

Le ſecond porte le nom de ſa forme, parce qu'il eſt tout ſemblable à un pain de ſucre : il a les feüilles un peu plus longues & plus étroites que le premier, & ne jaûnit pas tant. Son goût eſt meilleur, mais il fait auſſi ſaigner les gençives de ceux qui en mangent beaucoup. J'ay trôuvé dans celuy-cy de la graine ſemblable à la graine du Creſſon Alenois ; quoyque pourtant ce ſoit une opinion generale que l'Ananas ne graine jamais.

Le troiſiéme eſt le plus petit, mais c'eſt le plus excellent, & eſt appellé pomme de rainette, à cauſe que ſon goût a cela de particulier, qu'il tire à l'odeur & au goût de ce fruit : Il n'agace preſque point les dents, & ne fait point ſaigner la bouche, ſi ce n'eſt quand on en mange exceſſivement.

Voila ce qu'ils ont de particulier, mais tous conviennent en ce qu'ils croiſſent d'une même façon, portent tous le bouquet de feüilles, ou la couronne ſur la tête, & ont l'écorce en pomme de pin, laquelle ſe leve pourtant, & ſe coupe comme celle du mélon : & bien que la chair, tant des uns que des autres, ſoit fibreuſe, elle ſe fond toute en eau dans la bouche, & eſt ſi ſavoureuſe que je ne la ſçauroit mieux exprimer, ſinon en diſant qu'elle a le goût de la Peſche, de la Pomme, du Coing, & du Muſcat tout enſemble.

Quelques-uns pour luy ôter cette qualité qui fait ſaigner les gençives, & enflâme la gorge de ceux qui en mangent beaucoup, ou le mangent avant qu'il ſoit meur ; aprés l'avoir dépoüillé de ſon écorce, & coupé par roüelles, le laiſſent un peu de temps tremper dans le vin d'Eſpagne, & non ſeulement l'Ananas quitte ce qu'il a de malin, mais il communique au vin, un goût & une odeur fort agreable.

On fait un vin de ſon ſuc, qui vaut preſque de la Malvoiſie, & qui enyvre auſſi-bien que le plus fort vin que nous ayons en France. Si on conſerve ce vin plus de trois ſemaines, il ſe tourne & ſemble être entierement gâté ; mais ſi on ſe donne patience encore autant de temps, il revient dans ſon entier, & même eſt plus fort & plus fameux qu'auparavant. Lors qu'on en uſe moderement, il recrée le cœur, réveille les eſprits engourdis, & arrête les nauſées de l'eſtomac, il eſt bon aux ſuppreſſions des urines, & eſt un contrepoiſon à ceux qui ont beu de l'eau de Manyoc : il faut pourtant que les femmes qui ſont enceintes ſe gardent bien d'uſer de ce vin, & même de manger l'Ananas en quantité, car cela les feroit auſſi-tôt avorter.

Nous vendons preſentement à Paris des Ananas confits qui nous viennent des Iſles, qui eſt un tres-bon mangé, ſurtout quand il a été bien confit.

Son uſage eſt pour rétablir la chaleur naturelle des vieilles gens.

CHAPITRE L.

Du Cotton.



LE Cotton est une laine douce & blanche, que l'on trouve dans une espece de coque brune, qui naît sur un arbrisseau en forme de buisson. Voicy ce que dit le R. P. du Tertre.

Au commencement que nos Isles furent habitées par les François, j'ay veu des habitans qui remplissoient leurs habitations de Cotonniers, dans l'esperance d'en faire quelque profit dans le commerce; mais la plufpart des Marchands ne s'en voulant point charger, à cause qu'il tient trop de place, qu'il pese peu, & est dangereux pour le feu, ils ont été contraints de l'arracher, & n'en laisser que le long des lisieres des habitations.

Cet arbrisseau croît en buisson, & les rameaux qui s'étendent au large sont fort chargez de feüilles, un peu plus petite que celle du Sicomore, & presque de même figure: il pousse quantité de belles fleurs jaunes plus grandes que celles de la manthe musquée; le fond cette fleur est de couleur de pourpre, & elle en est toute rayée par le dedans; il y a un bouton ovale qui paroît au milieu, & qui croît avec le temps aussi gros qu'un œuf de pigeon: quand il est meur il devient noir, & se divisant en trois par le haut, le Coton paroît blanc comme de la neige. Dans ce flocon qui se gonfle à la chaleur jusqu'à la grosseur d'un œuf de poule, il y a sept grains noirs aussi gros que des lupins attachez ensemble; le dedans en est blanc, oleagineux & de bon goût.

Le Coton vient en grande abondance dans toutes ces Isles, & les Sauvages prennent un grand soin de le cultiver, comme une chose qui leur est fort utile pour faire leurs lits. J'ay remarqué une chose de la fleur du Coton que les Auteurs n'ont pas connuë, ou au moins ne l'ont pas écrite; c'est que les fleurs

enveloppées dans les feüilles du même arbre cuites ſur la braize, rendent une huile rouſſe & viſqueuſe, qui guerit en peu de temps les vieilles ulceres. Je l'ay ſouvent experimenté avec de tres-heureux ſuccez. La graine de cet arbriſſeau enyvre les Perroquets; mais elle eſt utilement employée contre les flux de ſang, & même contre les venins.

Nous vendons de pluſieurs ſortes de Cotons, qui ne different les uns des autres, que ſuivant les pays d'où ils viennent, & les diverſes preparations que l'on fait. Le premier eſt le coton en laine, c'eſt à dire, tel qu'il ſort de la coque, d'où on a ſeulement retiré les graines. Ces cotons viennent de Cypre, de S. Jean d'Acre, & de Smyrne. Les ſeconds ſont les Cotons filez, dont les plus parfaits ſont les Cotons d'once, qui viennent de Damas, les Cotons de Jeruſalem que nous appellons Bazac; il y a encore d'autres ſortes de Cotons, comme ſont ces cotons demy Bazac, de Rames, les moyens Bazacs, les Cotons de Beledin, de Gondezel, Payas de Motaſin, Coton Joſeph & Genequin: mais de tous ces Cotons nous ne vendons guere que celuy de Jeruſalem, & des Iſles. Le vray Bazac ou Coton de Jeruſalem, doit être bien blanc, fin, uni, le plus ſec, le mieux filé & le plus égal que faire ſe pourra. A l'égard de celuy en laine, plus il eſt blanc, long & doux, & plus il doit être eſtimé. Ceux qui en acheteront des balles entieres, prendront garde qu'ils n'ayent été moiſi ny pourry pour avoir été moüillé ou aſpergé d'eau

Cotons en laine.

Cotons filez.

On ſe ſert du Coton pour differends uſages, qui ſont trop connus pour m'y arrêter.

A l'égard de la graine noire qui ſe trouve dans le Coton, on en peut tirer une huile qui eſt admirable, pour guerir & emporter les taches de rouſſeures, & même pour embelir le viſage, & fait les mêmes effets que l'huile que l'on a tiré des Amandes du Coco, en la faiſant fondre ſur le feu, ainſi que font les Sauvages, ſurtout de l'Iſle de l'Aſſomption, d'où preſque tous les cocos que nous vendons nous ſont apportés.

Huile de Coco.

CHAPITRE LI.

De la Hoüette.

LA Hoüette eſt une eſpece de Coton qui ſe trouve dans des gouſſes qui croiſſent ſur une plante que les Botaniſtes appellent *Apocynum Cynocrampe*; qui ſignifie choux de chien, dont la figure eſt cy-devant repreſentée à l'Eſtampe du Coton.

Ces plantes croiſſent en quantité proche d'Alexandrie d'Ægypte, ſur tout dans les lieux humides & marécageux, d'où nous vient la Hoüette que nous vendons. Cette Hoüette n'a autre uſage que pour fourrer les robes des perſonnes de qualité.

Nous vendons de plus le Lin, la filaſſe brutte & écrüe, c'eſt à dire, telle que les Filaſſiers & Cordiers l'achetent de nous. Le fil de Guibray qui eſt fait d'étoupes filez, & enſuite mis par écheveau, aprés avoir été boüilli dans de l'eau & de la cendre pour en ôter la bourre, & lorſqu'il eſt bien blanc, tant pour avoir été lexive que pour avoir demeuré ſur l'herbe, ils nous eſt apporté ou envoyé. Ce ſont des Normands du Bourg de la Chapelle Moſche, qui eſt l'endroit où preſque tout ce fil ſe fait: & ce qui luy a fait donner le ſurnom de Guibray, c'eſt

Fil de Guibray.

qu'autrefois ils ne nous l'envoyoient ny apportoient point, mais le vendoient tout à la Foire de Guibray.

Ce fil est fort en usage par les Ciriers, tant pour faire des cierges, de la bougie filée, que pour faire des collers blancs aux méches, ou bras de flambeaux.

A l'égard du lumignon, il se fait à Pont Sainte-Mexance, des étoupes de chanvre que l'on file à gauche, & ensuite on le met par plottes de treize à quatorze onces, & l'on s'en sert à faire des méches ou bras de flambeaux. Lumignon.

Nous vendons encore les mêches à mousquets, qui sont faites des mêmes étoupes, & toute la difference qu'il y a, c'est qu'elle est filée comme les cordes ordinaires, & ensuite on en assemble trois brins ensemble que l'on couvre de filasse; ensorte que ces trois brins ne paroissent qu'une, & aprés les avoir fait boüillir dans de l'eau & de la gravelée, pour luy donner la couleur qu'elle a, & aprés l'avoir fait secher, ils nous l'envoyent par bottes de differentes grosseurs & longueurs.

Nous vendons de plus la fisselle de Roüen & de Troyes, dont l'une nous vient par paquets, & l'autre par plottes, & n'a point d'autre choix que d'être bien seches, bien filées, c'est à dire la plus unie & la plus petite que faire se pourra, en prenant garde qu'elle soit belle dedans, principalement celle de Roüen, qui est fort sujette à n'être pas telle dedans que dessus.

Outre toutes les marchandises que nous vendons qui se tirent du lin & du chanvre, il nous est permis de vendre toutes sortes de papiers, dont il y en a plusieurs sortes: sçavoir, le papier d'Auvergne, celuy de Limoge, & autres endroits. Le grand & petit papier gris blancs, ou à patton, & papier à demoiselle que nous tirons de Roüen.

CHAPITRE LII.

Des Olives.



Nous vendons à Paris de trois sortes d'Olives, qui ne different qu'en grosseur; & suivant le pays d'où elles viennent. Les plus estimées sont les Olives

de Veronne dont il y en a de trois sortes; sçavoir, le gros & petit moule, & les semences; celles d'aprés sont les Olives d'Espagne, & les troisiéme sont les Olives de Provence, qui portent le surnom de Picholine ou de Pauline, & mal à propos celuy d'Olives de Lucques, puisqu'elles n'en viennent pas.

L'arbre qui porte les Olives est ordinairement petit, dont la figure est cy-dessus representée. A l'égard des feüilles elles sont épaisses & verdatres, les fleurs blanches & les fruits verts dans leurs commencement, & d'un vert rougeatre dans leur maturité. Je ne m'arréteray pas à vouloir rapporter icy les differends ouvrages que l'on fait du bois d'olivier, me contentant seulement de parler de l'huile que l'on tire des Olives, & de la maniere qu'on les confit, afin de les garder pour manger.

D'abord que les paysans voyent que les olives sont en état d'être cueillie pour confire, ce qui arrive en Juin & Juillet, ils les cueillent & les apportent dans les Villes, vendre comme nos paysans nous apportent des cerises. Aussi-tôt que ceux qui les veulent confire les ont, ils les jettent dans de l'eau fraîche, & aprés les y avoir laissées quelque temps, ils les retirent & les jettent dans une eau salée, qu'ils ont faite avec de la Barille ou Soude, & des cendres des noyaux d'olives brûlées, ou de la chaux, & aprés les y avoir laissées quelque temps, ils les mettent dans des barils de differentes grandeurs, & remplissent les barils d'une eau salée faite de sel, sur laquelle saumure ils jettent quelque peu d'une essence composée de girofle, canelle, coriandre, fenoüil, & autres aromats; & toute la science d'accommoder les olives, c'est de sçavoir faire cette essence, qu'ils tiennent secret parmy eux.

Le choix des olives, surtout les Veronnes, sont d'être nouvelles, veritables, fermes, & bien ensaussées; car d'abord que la saumure ou sausse, leurs manque, elles s'amolissent & deviennent noire, en un mot hors de vente; ce qui n'est pas d'une petite consequence, étant un fruit assez cher. Pour ce qui est des olives d'Espagne, elles sont de la grosseur d'un œuf de Pigeon, d'un vert pâle, & d'un goût amer, ce qui ne plaît pas à tout le monde; mais pour celles de Provence, surtout les picholines, elles sont estimées les meilleurs, en ce que l'on pretend que Messieurs Picholini de S. Chemas, les sçavent mieux saller que tous les autres, à quoy on ne se trompe pas; puisque les plus belles & meilleurs olives sont les picholines, parce qu'elles sont ordinairement plus vertes, & d'un meilleur goût que les Paulines, & autres olives de Provence.

L'usage des olives est pour manger en salade; & ce qu'il y a à prendre garde, c'est de n'en faire provision qu'en hiver, car d'abord que le Carême est venu, on n'en mange presque plus, ce qui oblige ceux qui en ont de les donner à moitié moins qu'elles ne leurs coutent.

CHAPITRE LIII.

De l'Huile d'Olive.

Outre les Olives nous faisons un tres gros negoce de l'Huile que nous en tirons, & cette huile est si necessaire à la vie que j'ose la mettre en paralelle avec le pain & le vin. La maniere de tirer l'Huile des Olives, est peu differente de celle que l'on tire des amandes, puisque l'on ne fait autre façon pour faire de bonnes huiles qu'aprés avoir cueilli les olives, lorsqu'elles commen

commencent à rougir, c'est à dire dans leur plus grande maturité, ce qui arrive en Decembre & Janvier, on les presse dans des moulins fait exprés, d'abord il en sort une huile qui est douce, d'un goût & d'une odeur fort agreable, & cette huile est ce que nous appellons Huile vierge, dont la plus estimée est celle de Grasse, d'Aramont, d'Aix, de Nice, ainsi de quelques autres endroits; mais comme ces olives nouvellement cueillies ne rendent pas tant d'huile que celles que l'on tire des olives qui ont demeuré quelque temps sur le pavé, ceux qui veulent avoir beaucoup d'huile laissent roüir les olives, & ensuite les pressent; mais l'huile qui en sort est d'un goût & odeur desagreable. Quelques-uns aussi pour en avoir davantage jettent de l'eau boüillante dessus le marc, qu'ils pressent plus qu'auparavant; & cette huile ainsi fabriquée est ce que nous appellons huile commune, ne differant en bonté que suivant les endroits d'où elle vient. Les meilleures huiles communes viennent de Gennes, d'Oneille, & autres endroits d'Italie, & de Provence, & les moindres viennent d'Espagne, sur tout de Majorque & de Portugal.

Le choix des huiles est si connu de tout le monde, qu'il est inutile de m'y arrêter. Pour ce qui est des Marchands qui en acheteront de grosses parties, ils prendront garde à qui ils auront à faire; car c'est une marchandise où il se fait tant de fourberies, tant sur la marchandise que sur la tarre, que j'aurois assez de peine à les expliquer, principalement depuis que nous avons à Paris de certains Marchands d'huiles qui ne se font pas une affaire de tromper, & de ruiner leurs Confreres, pourveu qu'ils gagnent du bien.

L'huile d'olive est si en usage, que nous n'avons point de marchandises dont on fasse plus de consommation, puisque qui que ce soit ne s'en sçauroit passer, & même pour l'usage de la medecine, en ce que cette huile est la base de toutes les huiles composées, cerats, baumes, onguents, & emplâtres.

Outre toutes les hautes proprietez que l'on tire de l'huile d'olive, je ne puis m'empêcher de dire que c'est un baume naturel pour la guerison des playes, étant battu avec du vin; & c'est avec l'huile & le vin dont le Samaritain de l'Evangile se servit pour guerir celuy qu'il trouva blessé sur son chemin, & c'est encore aujourd'huy le remede tant des riches que des pauvres. L'huile d'olive sert aussi à brûler; mais il n'y a gueres que dans les Eglises & les personnes qui ont le moyen d'en brûler qui s'en servent, à cause qu'elle ne sent pas si mauvais que les autres sortes d'huiles. Et de plus, c'est qu'elle dure plus long-tems; mais sa cherté fait que les pauvres ne s'en servent pas, à moins que les huiles communes à brûler ne soient cheres, comme elles le sont aujourd'huy. Outre les huiles d'olive, nous faisons un fort gros negoce de l'Huile de Noix, que nous faisons venir de la Bourgogne, & de la Touraine ou d'Orleans, dont le debit est grand, à cause qu'elle est fort en usage pour les Peintres, & plusieurs Ouvriers qui s'en servent, comme les Imprimeurs en Lettres, en Taille-douce; & autres semblables. Et de plus, c'est que beaucoup de personnes s'en servant pour la guerison des playes, comme étant un beaume naturel, & même pour la friture. A l'égard de s'en servir pour brûler, c'est un trés-méchant ménage; parce qu'elle va extrémement vite: & de plus, c'est qu'elle se reduit toute en charbon. Nous faisons encore un fort gros negoce des Huiles de Cossa, ou grosse Navette, que nous faisons venir de Flandres: celle de Navette ordinaire que nous tirons de Champagne, ou de Normandie, de Chenevis, ou Camamille, & de Lin, que nous tirons aussi de Flandres & autres endroits, principalement quand les huiles de balaine sont cheres.

Je dois informer le public d'une usurpation que les Chandeliers ont faite sur nôtre Profession, & qu'ils s'efforcent journellement d'étendre à des choses, qu'ils ne devroient pas vendre. Ils ont deux facultez, dont les bornes sont faciles à connoître. Celle de Chandeliers pour fabriquer & vendre de la chandelle, & celle de Regratiers, pour debiter plusieurs sortes de danrées sujettes à regrat; mais ils s'attribuent encore la qualité d'Huilliers, sur ce qu'ils pretendent que leurs devanciers l'ont possedée, qu'ils fabriquoient à Paris de l'huile de lin, de chanvre & de navette, & la distribuoient au public. Cette pretention n'est appuyée d'aucun titre legitime, & ceux dont ils ont voulu se servir, sont évidemment faux. L'inscription qui a été formée par nos Gardes en la Cour de Parlement contre ces pretendus titres, y a été reçûë, & ne souffre pas de difficulté.

Or supposé qu'il y ait eu à Paris des Huiliers incorporez avec les Chandeliers par succession de temps dans une même Communauté d'Artisans, qui ont droit de vendre les choses par eux fabriquées, il ne s'ensuit pas qu'ils ayent pour cela une faculté de vendre des marchandises, ce qui ne convient qu'aux Marchands qui les font venir & en soûtiennent le commerce. Ainsi il est vray de dire que les Chandeliers n'ont pas droit de vendre aucune sorte d'huile, puis qu'ils n'en fabriquent aucune aujourd'huy, & que jamais ils n'en ont fait n'y pû faire le commerce.

Ce raisonnement est fondé sur l'avis même que Monsieur le Lieutenant General de Police donna en l'année 1674. sur le procez que nous avions contre les Chandeliers, pour raison de l'huile d'olive, & autres marchandises d'Epiceries, qu'ils pretendoient aussi en vertu des mêmes Titres, avoir droit de vendre au moins à la petite mesure, ou au petit poids. Je rapporteray ce qui peut avoir son application aux autres Huiles, & à cette pretenduë qualité d'Huiliers, laquelle alors passoit pour veritable & constante, la fausseté des Titres sur lesquels elle est appuyée, n'étant pas encore découverte.

„ Nôtre avis est soûs le bon plaisir de la Cour, que la faculté de faire toutes „ sortes d'huiles accordée aux Chandeliers, Huiliers, même l'huile d'olive, par „ leurs Statuts de l'an 1396. & qu'ils ont rapportés & produits en l'Instance à „ juger, ne fait aucune consequence; dautant que la faculté de travailler comme „ Artisan, & celle de vendre comme Marchand est toute separée; & comme l'Ar- „ tisan regulierement ne doit vendre que ce qu'il fait, la liberté de faire ne don- „ neroit pas à l'Artisan celle de vendre, ce qu'il ne fait point: d'ailleurs les temps „ ont apporté une grande difference, en ce qui étoit lors de ces Statuts, & lors- „ que l'union du Corps des Huiliers a été faite à celuy des Chandeliers; il peut „ être que dans le temps de ces Statuts l'adresse de tirer des huiles des grains étoit „ seulement dans les bonnes villes, & que les lieux voisins de Paris n'étant pas peu- „ plez, fournissoient assez de grains à Paris, tant pour ce qui s'en consommoit en „ espece, que pour en convertir en huile; mais lors de l'union, & même long- „ temps devant, il est certain que l'on ne fabriquoit plus d'huile à Paris, & il s'y „ est encore moins fabriqué d'huile d'olive que de toute autre, par l'impossibilité „ qu'il y en a; ensorte que la faculté de faire des huiles d'olives portée par les „ Statuts, étoit une faculté inutile aux Huiliers, & encore plus inutile aux Chan- „ deliers, dont aucun ne s'est jamais mêlé de faire des huiles. Les Chandeliers „ auroient pû rapporter les Lettres d'Union aussi-bien qu'ils ont rapporté les Sta- „ tuts de l'an 1396. & l'on auroit veu que les raisons de cette union ne convien- „ nent point à leur donner le debit de l'huile d'olive. Il y a eu Arrest en conformité de cet avis.

Il est surprenant aprés cela de voir qu'ils ayent pû introduire un usage, où plûtôt un abus dans le debit des autres huiles, non-seulement parmy eux; mais encore chez les Epiciers, à qui ils ont eu l'adresse d'imposer des Loix, eux qui en devroient plûtôt recevoir des Marchands, qui leur fournissent journellement de plusieurs sortes de suifs, du coton, & autres marchandises pour employer dans leurs Ouvrages, ou pour vendre par Regrat; car nonobstant que toutes ces choses leurs soient venduës au poids, ainsi qu'ils les vendent eux mêmes au public, soit par Regrat, ou aprés les avoir façonnez, ils affectent de vendre l'huile à la mesure, & ne peuvent souffrir que les Epiciers la vendent autrement: je n'en ay jamais pû comprendre la raison, & je sçay par experience que le public en souffre beaucoup, & se plaint de cette methode, l'attribuant à la malice ou negligence du vendeur, qui pourroit aisément en se servant de poids, donner à l'acheteur ce qui luy appartient; au lieu qu'à la mesure il est impossible de ne luy pas faire de préjudice. En effet, il est évident que l'huile étant une substance grasse & visqueuse de sa nature, elle s'attache aisément aux vaisseaux qui la renferment, qu'il y en reste toûjours quelque partie, & une partie considerable, lorsque par la fraîcheur, ou autre disposition du temps, & par sa propre qualité elle s'épaissit, se congele, & ne peut couler librement: c'est ainsi que j'ay veu une infinité de fois l'impossibilité qu'il y a de livrer aux particuliers la quantité d'huile qu'ils demandent, en se servant des mesures introduites par les Chandeliers pour tromper le public, au lieu qu'en distribuant & debitant au poids toutes ces huiles, de la même maniere que nous faisons sans contredit l'huile d'olive, & quelques-autres, rien n'est plus juste en tel temps que ce puisse être, & de quelque vaisseau que l'acheteur se puisse servir pour la mettre; soit vuide ou non, puisque faisant auparavant la Tarre * du vaisseau en l'état qu'il est, on y met ensuite telle quantité d'huile que l'acheteur demande, sans aucun déchet, & le public sera servi fidelement, & les Epiciers n'engageront point leurs consciences, en donnant trois quarterons d'huile pour une livre; & la chose est si réelle que j'ay entre mes mains un Certificat signé de plus de cent cinquante Marchands, tant anciens que modernes, dont la probité est connuë qui avoüent tous d'un commun accord, comme ils trompent malgré eux le Public; n'ayant pas la liberté de se servir du poids par les frequentes saisies que font les Chandeliers sur les Epiciers, pour faire valoir l'usage, ou pour mieux dire l'abus des mesures. A quoy les Magistrats sont suppliez & exhortez de vouloir remedier. Le Public y a d'autant plus d'interest que par le mélange des huiles de noix, & autres huiles qui servent à la medecine & même pour manger, qui se trouvent infectées du mauvais goût, & de l'odeur insupportable de l'huile de balaine, sourtout de celle d'Hollande; comme aussi quantité d'Ouvrages de consequence, tels que sont ceux de l'Imprimerie en Lettres, en Taille-douce, Peinture, & autres qui en sont gâtez à cause des mesures.

* Tarre signifie peser le vaisseau dans une balance, avec autant de poids pour en faire l'Equilibre.

CHAPITRE LIV.

Des Savons.

OUtre la grande consommation que l'on fait de l'huile d'olive, pour les Ouvrages où elle est requise, & pour les differents aliments, & pour

l'usage de la medecine, on en fait la baze de differentes sortes de Savons que nous vendons. J'entends ceux de la bonne qualité, dont le meilleur & le plus estimé est le Savon d'Alican. le deuxiéme, est le Carthagenne: le troisiéme est le Savon veritable Marseille: le quatriéme, est le Gayette: le cinquiéme, est le Savon de Toulon, que nous appellons faussement Savon de Gennes. Le Savon est une composition d'huile d'olive, d'amidon, d'eau de chaux, & d'une lexive de soude, & tout ensemble par le moyen d'une cuisson, on en forme une pâte que l'on met par tablettes ou en pain, de la forme & figure que nous le voyons. A l'égard de la jaspure je n'en puis rien dire, étant un secret que les Savonniers ont parmy eux. L'on m'a neanmoins assuré qu'ils se servoient d'ocre rouge de couperose, & même de l'eau forte; mais comme je n'en suis pas certain, c'est pour ce sujet que je n'en sçaurois rien dire.

Le choix des Savons est d'être sec, bien marbré, & veritablement du lieu d'où il porte le nom, c'est à dire, que celuy que l'on vend pour Alican, soit veritable Alican, ainsi des autres: & pour le Blanc & le Gayette, ils sont à preferer pour les Parfumeurs pour faire des Savonettes: mais comme le gayette est rare, parce qu'il n'en vient que fort peu, ils se servent du Savon blanc de Toulon, ou d'un certain Savon blanc & sec.

Le Savon de Toulon doit être sec, d'un blanc tant soit peu bluatre, se coupant uniment, qui soit luisant, d'une bonne odeur, & le moins gras qu'il se pourra. A l'égard du marbré, celuy qui est à côte rouge, & d'une belle jaspure au dedans, est le plus estimé, parce qu'il est mieux travaillé, ainsi d'un meilleur usé, & plus de vente.

A l'égard des proprietez du Savon elles sont assez connuës; mais comme peu de personnes ne pourroient s'imaginer qu'il peut avoir quelque usage en medecine, je leur diray neanmoins qu'il y en a qui s'en servent avec succez pour la guerison des humeurs froides étant fondu dans de l'esprit de vin, & même que l'on en compose un emplâtre surnommé de Savon, qui a de tres-grandes proprietez, ainsi que quantité d'Auteurs l'assurent.

Outre ces sortes de Savons dont je viens de parler, il s'en fait à Roüen avec du flambart, qui est une certaine graisse qui se trouve sur les chaudieres des Chaircutiers & Traiteurs; mais comme c'est un Savon trés méchant, c'est pour ce sujet que je n'en diray rien, sinon qu'il devroit être interdit du negoce, ne servant qu'à tromper les pauvres gens, tant le blanc que le madre.

Nous vendons de plus un Savon liquide, que nous appellons Savon noir, qui se fait à Abbeville & à Amiens, qui est fait de faisses d'huile à brûler, de la potée, ou avec de l'eau de chaux. Mais comme ce Savon est d'une couleur brune, nous en faisons venir d'Hollande qui est vert comme de l'ache, à cause qu'au lieu d'huile à brûler, ils se servent d'huile de chenevis qui est verte.

Le Savon noir d'Abbeville ou d'Amiens, qui nous vient dans de petits barils, que nous appellons quartaux, est fort en usage chez les Bonnetiers, & pour plusieurs autres Ouvriers qui s'en servent.

Le Savon vert liquide d'Hollande, est usité par quelques-uns pour frotter la plante des pieds de ceux qui ont les fiévres, & ils pretendent que cela les fait en aller; ce qui n'est pas tout à fait à rejetter, puisque je sçay des personnes qui en ont été gueries; mais comme ce Savon est extremement rare, à cause que l'on n'en fait point venir, on se contente de celuy d'Abbeville.

CHAPITRE LV.

Des Cappes.

Les Cappes sont des boutons de fleurs qui naissent sur une plante, qui croît en arbrisseau, du côté de Toulon & autres lieux de Provence, d'où nous viennent presque toutes les Cappes que nous vendons. Il nous en vient aussi de Majorque, ainsi qu'il se verra par la suite.

Nous vendons de plusieurs sortes de Cappes, qui ne different neanmoins qu'en grosseur, & non pas de differents pays, ainsi qu'elles en portent le nom; car c'est une chose assurée que toutes les Cappes qui se mangent en Europe, à la reserve de celle de Majorque, viennent de Toulon: ainsi au lieu d'être appellée Cappes de Niće ou de Gennes, comme elles l'ont toûjours été, elles doivent porter le nom de Cappes de Toulon, ou de France.

Lorsque les Cappes sont en état d'être cueillies, ce qui se doit faire en vingt-quatre heures; car si l'on ne les cueille justement dans le temps qu'elles sont en bouton, elles s'épanoüissent, & ne sont plus propres à être confites, ny au sel, ny au vinaigre. Lorsque les paysans ont cueilli les Cappes, avant que de les confite il les passent dans des cribles, dont les troux sont de differentes grandeurs, par ce moyen sont des Cappes de plusieurs sortes, qui neanmoins viennent toutes de dessus une même plante: cependant plus les Cappes sont petites & garnies de leurs queuës, plus elles sont estimées.

A l'égard des Cappes de Majorque, ce sont des petites Cappes salées, dont nous faisons un assez gros debit en temps de paix

L'on mange à Lyon une autre sorte de Cappe applatie, appellée sauvagine, qui sont salée, mais cette sorte de fruit n'étant pas icy de requise, c'est ce qui fait que nous n'en vendons que tres-peu.

Nous debitons de plus deux autres sortes de fleurs confites au vinaigre, dont l'une est appellée capucine, & l'autre genette. Et les plantes qui produisent ces fleurs sont si connuës que je n'ay pas jugé à propos d'en parler.

CHAPITRE LVI.

Des Bayes de Laurier.

Les Bayes de Laurier sont des fruits de la grosseur du bout du petit doigt, verts dans leur commencement, & qui brunissent à mesure qu'ils meurissent. Ces Bayes sont si connuës, aussi-bien que l'arbre qui les porte, que je n'ay pas jugé à propos d'en parler, me contentant seulement de dire que les Bayes de Laurier doivent être nouvelles, bien seches, les mieux nourries, & les plus noiratres qu'il se pourra, en prenant garde qu'elles ne soient vermouluës, à quoy elles sont fort sujettes pour le peu que l'on les garde.

Les Bayes de Laurier ont quelque peu d'usage dans la medecine; mais beau-

coup chez les Teinturiers & Marêchaux, elles ſont fort en uſage dans le Languedoc, pour en faire de l'huile, comme il ſe verra à l'article ſuivant.

CHAPITRE LVII.

De l'Huile de Laurier.

L'Huile de Laurier, ou Huile Laurin, eſt une huile que l'on tire des Bayes de Laurier, recentes boüillies dans de l'eau, & aprés être refroidie on la met dans des barils pour la tranſporter en differends endroits.

L'Huile de Laurier que nous vendons, vient de la Provence & du Languedoc, principalement d'un lieu appellé Caluiſſon proche de Montpellier, d'où nous vient la plus parfaite : car pour celle de Provence elle ne vaut rien du tout, n'étant que de la graiſſe & de la therebentine, verdie avec du verdet ou de la morelle ; ce qui fera qu'elle doit être entierement interdite du negoce, & faire défenſe à ceux qui la font d'en fabriquer & d'en vendre à l'avenir : & ce qui fait que l'on ne doit ſe ſervir que de l'Huile de Laurier de Languedoc, comme étant la meilleure de toutes, pourveu qu'elle ſoit de la qualité requiſe, qui eſt d'être nouvelle, bien odorante, grenuë, d'une conſiſtance aſſez ſolide, & d'un vert tirant tant ſoit peu ſur le jaune, & rejetter celle qui eſt verte, unie, liquide, & d'une autre odeur que celle de Laurier, telle qu'eſt celle de Provence, ou celle qui a été faite à Lyon, Roüen, ou Paris, par des gens ſans honneur, ny ſans conſcience, dont les fourberies qui ſe font ſur cette marchandiſe ſont ſi grandes, que j'aurois aſſez de peine à les pouvoir toutes icy expliquer : ce qui fera que j'exhorte derechef les Magiſtrats de commander aux Gardes de nôtre Profeſſion de tenir la main aux abus qui ſe font, tant ſur cette huile qu'à quantité d'autres malverſations qui ſe commettent ſur preſque toutes nos differentes marchandiſes, ainſi que l'on peut le remarquer dans le cours de ce preſent Ouvrage, à quoy il ſeroit facile de remedier pour le peu que les Gardes s'en vouluſſent donner la peine, en empêchant un nombre de gens ſans aveu de fabriquer toutes ſortes de marchandiſes, & être exat à faire obſerver, & à obſerver eux mêmes, ce qui eſt juſte & raiſonnable, pour donner bon exemple à ceux qui ſont ſoûs leurs conduites, & leurs faire connoître dans toutes les occaſions, qu'ils preferent le bien public à leurs interests particuliers : & pour éviter aux abus, ils devroient faire acheter ſoûs mains les marchandiſes pour voir ſi elles ſont de la qualitez requiſe. J'entends celles qui ſont contrefaites ou mélangées, comme ceux qui vendent de la Poix-reſine pour de la Scamonnée, de l'Arcanſon pour de la Gomme de Gayac, de la Poix grace pour du Benjoin, du Galipot pour de la Gomme Elemi, de la graiſſe Verdit pour de l'Huile de Laurier, du Terra-Merita pour du Safran battu, du Miel cuit & des racines pulveriſées pour de la Theriaque. En un mot, toutes marchandiſes faites exprés pour tromper le public, & faire meilleur marché que leurs Confreres ; car pour ce qui eſt des marchandiſes ſimples, il eſt impoſſible qu'il ne s'en trouve toûjours de defectueuſes, ſoit pour être facile à ſe gâter, comme Rubarbe, Regliſſe & les autres, que pour être ſujettes à ſe vermoudre. Et pour cet effet, il ſeroit à propos que ceux qui ſont en charge fuſſent des Marchands éclairez, & qui ſçuſſent faire la difference des veritables Drogues d'avec les falcifiées, & celles qui ſont de l'Epice-

rie d'avec celles qui n'en sont pas : & ne plus élire des Gardes qui ne connoissent que le beurre & le fromage, & autres marchandises communes, & ne preferer personne, c'est à dire suivre le Catalogue, en ce qu'il se rencontre des Epiciers de détail, qui sont du moins aussi digne de porter la robe que ses pretendus Epiciers. Et en deuxiéme lieu, ne plus recevoir à l'avenir toutes sortes de personnes sans aucune science ny qualitez, dans le Corps de l'Epicerie, puisque c'est de luy que dépend toutes les choses necessaires à la vie, & l'on pourroit appeller ces ignare Marchands l'origine de tous les *quid pro quo* qui se font, en ce qu'ils vendent le plus souvent des Drogues les unes pour les autres, ne pouvant differencier celles qui sont poisons d'avec les alexitaires. A quoy il est absolument necessaire de remedier, puisque c'est l'interest public. Et en un mot, l'origine des poisons, ce qui n'est pas difficile de prouver, par les abus qui se commettent journellement.

On se sert de l'Huile de Laurier pour la guerison des humeurs froides, elle est aussi quelque peu usitée dans la Pharmacie, parce qu'elle entre dans quelques compositions galeniques, mais la plus grande consommation qu'il s'en fait est pour les Maréchaux.

CHAPITRE LVIII.

Des Raisins de Damas.

LEs Raisins surnommez de Damas, sont des Raisins plats de la grosseur & longueur du bout du pouce, qui nous sont apportez de Damas, Ville Capitale de Sirie, dans des boüettes à demy rondes, que nous appellons bustes.

On doit choisir ces Raisins nouveaux, gros, & bien nourris, & prendre garde que ce ne soit des Raisins de Calabre, ou au jubis aplatis, & accommodez exprés dans des bustes de Raisins de Damas, comme il n'arrive que trop souvent chez quantité d'Epiciers & Apoticaires, qui ne font aucune difficulté de vendre les uns pour les autres; ce qui sera neanmoins facile à connoître, pour le peu que l'on sçache ce que c'est; parce que les Raisins de Damas sont gros, grands, gras, secs & fermes, & n'ont ordinairement que deux pepins, & qu'ils sont d'un goût fade & desagreables, ce qui est le contraire de ceux de Calabre, qui sont gras, mollasses, & d'un goût sucré, aussi bien que les Jubis. Et de plus, c'est qu'il sera facile de connoître des raisins qui ont été mis exprés d'avec ceux qui n'ont jamais été remuez, & qu'ils sont tels qu'ils viennent de Damas.

Les Raisins de Damas sont fort en usage pour faire des ptisannes pectorales, & s'employent ordinairement avec les Jujubes, les Sebestes, & les Dattes.

A l'égard de la maniere dont on accommode ces Raisins, avant que de les mettre dans des bustes, je n'en diray rien pour n'en avoir pû rien sçavoir, sinon que l'on m'a assuré que ces raisins étoient si gros, qu'il y avoit des grappes qui pesent jusqu'à vingt-quatre livres, ce qui peut être vray; puisque nous avons en Provence & en Languedoc, des grappes de raisins qui en pezent jusqu'à douze.

CHAPITRE LIX.

Des Raisins de Corinthe.

LEs Raisins de Corinthe sont des petits raisins de differentes couleurs, y en ayant de noirs, de rouges & de blancs, & pour l'ordinaire de la grosseur de nos groseilles rouges.

La Vigne qui les porte est basse, garnie de feüilles épaisses & fort découpées, laquelle croît en quantité dans une vaste & spatieuse pleine, qui est sciruée derriere la Forteresse de Zante en Grece. Cette pleine est environnée de montagnes & de coteaux, & est separée en deux vignobles, dans lesquelles il y a quantité de Cyprés, d'Oliviers, & de Maisons de plaisance, qui sont avec la Forteresse & le Mont Discoppo, dans une vûë parfaitement belle.

Lorsque ces petits Raisins sont en maturité, ce qui arrive vers le mois d'Aoust, les Zantois les cueillent & les égrainent, & en font des couches sur la terre, afin de les faire secher, & lorsqu'ils sont secs ils les apportent dans la Ville, d'où ils sont jettez par un trou dans de grands magasins qu'ils appellent Seraglio, où ils s'entassent si fort par leur propre poids que ceux à qui ils appartiennent, sont obligez de se servir d'instrumens de fer pour les arracher, & lorsqu'ils sont arrachez ils les mettent dans des tonneaux, ou des balles de differents poids, & pour les rendre aussi serrez que nous les voyons, ils employent des hommes dressez à les presser avec les pieds, & qui pour cela se frottent les pieds & les jambes d'huile.

On nous apporte quelquefois aussi de ces raisins de la Cephalonie, de Nataligo, ou Anatoligo, Messalongi, Patras, Lepante, & de Corinthe, d'où ils ont pris leur surnom.

Les Anglois ont leur Comptoir à Zante, qui est conduit par un Consul & six Marchands pour faire ce commerce, qui ne leur est pas d'un petit revenu, en ce qu'ils consomment plus de Corinthe dans une année, qu'il ne s'en consomme dans le reste de l'Europe.

Les Hollandois y ont un Consul & deux Marchands. Et les François y ont un Commis qui fait la fonction de Consul & de Marchand tout ensemble.

Ceux de Zante croyent encore aujourd'huy que les Européens se servent de ses raisins pour teindre des draps, ne sçachant pas que c'est pour manger.

Ces petits raisins sont sur le lieu si communs, qu'ils ne s'y vendent que trois livres le cent, mais il se paye pareille somme aux Venitiens pour leur sortie, c'est ce qui fait qu'on ne les peut pas avoir à Marseille à moins de neuf ou dix livres le cent, qui changent quelquefois de prix, suivant la recolte & les risques de la mer.

Quand les mers sont libres les Anglois, & les Hollandois en apportent quantité à Bordeaux, la Rochelle, Nantes, & Roüen, d'où l'on les peut tirer à meilleur compte que de Marseille.

On choisira les Corinthes nouveaux, petits, en grosses masses, c'est à dire, non égrainez, ny frottez de miel, & prendre garde que ce ne soit du tour de la balle, qui est ordinairement blanc; & par consequent mangé des mittes,

&

& prendre garde que ce ne soit des petits raisins d'Espagne. Ces raisins se peuvent conserver pendant deux ou trois ans, pourveu qu'ils ne soient point rémuez, & qu'ils n'ayent point pris l'air.

Leur usage est pour mettre dans plusieurs ragoûts, avec des pignons blancs & des capres, principalement dans les carpes. Quelques-uns s'en servent dans des prisannes au lieu de raisin de Damas.

CHAPITRE LX.

Des Raisins aux Jubis.

Les Raisins aux Jubis sont des raisins que nous faisons venir de Provence, surtout de Roquevarte & d'Ouriol. Lorsque ces raisins sont meurs on cueille ces grappes & on les trempe dans une lexive chaude tirée de la barille, & ensuite on les met sur des canices ou clayes, secher au Soleil, en les retournant de fois à d'autres, pour qu'elles sechent également, & lorsqu'ils sont secs on les enferme dans des petites caisses de bois blancs, tels que nous les voyons. Et pour qu'ils soient de la qualité requise, ils doivent être nouveaux, secs, en belles grappes, c'est à dire, les moins gras & les moins égrené qu'il se pourra ; ils doivent être clairs & luisans, d'un goût doux & sucré.

Outre ces raisins ils nous en vient d'autres que nous appellons Picardans, qui sont plus petits, secs & arides ; en un mot moindre que les Jubis.

Nous vendons de plus les Raisins de Calabre, qui sont gras & d'un tres bon goût. Les Maroquins qui sont des raisins noirs, les raisins d'Arq & au Soleil, qui viennent d'Espagne, qui sont ceux de qui on tire le vin d'espagne, qui sont des raisins secs, rougeâtre, & bluatre, & d'un tres-bon goût. Les Raisins d'Espagne qui sont de petits raisins tant soit peu plus gros que les raisins de Corinthe, ainsi de quelques autres sortes. *Diverses sortes de Raisins.*

Outre les Raisins nous faisons un fort gros negoce de differentes sortes de Vins, tels que sont ceux d'Espagne, d'Alican, de saint Laurent, de Frontignan, de Coste-Rotie, de Thin, de l'Hermitage, de Barbatanne, ou de Languedoc, ainsi des autres sortes. Outre ces Vins nous faisons un grand débit de l'Eau de Vie, que nous faisons venir de Cognac, de Blois, de Saumur, & autres endroits. Il y a plusieurs autres sortes d'eau de vie ; sçavoit, les eaux de vie faites de Vin, celle de Bierre, de Cidre, de Sucre, de Fruits, ou de Grains ; mais comme je ne pretends parler que de celle qui est faite de vin, parce que les autres sont défenduës, à cause de leurs méchantes qualitez, je diray que l'on la doit choisir blanche, claire, d'un bon goût & de preuve, c'est à dire, qu'en en versant dans un verre il se forme une petite mousse blanche qui en diminuant forme un cercle qui est ce que nous appellons chapelet ; car pour le peu qu'elle ne soit pas bien travaillée, & qu'il y aye trop d'humidité, ce cercle ne se fera qu'à demy. La seconde preuve de l'eau de vie, est de tremper le bout du doigt dedans, & le presenter au feu, si elle prend, c'est signe qu'elle est bonne. *Diverses sortes de Vins. Eau de Vie.*

Je ne m'arréteray point à dire la maniere que l'on fait l'eau de vie, étant une chose trop commune : & tout chacun sçait que cet des vins poussé ou non poussé, que l'on distille.

L'usage de l'Eau de Vie est si frequent presentement, que nous n'avons guere de marchandises dont il se fasse un plus gros debit, malgré tous les abus & les malversations que ceux qui en boivent commettent, par la tolerence que ceux qui la debitent, ont en tenant leur Cabaret toûjours ouvert, ce que l'on peut appeller avec juste raison, une retraite à Voleurs, ce qui doit avertir nombre d'Epiciers, si je n'ose dire Gargotiers, qui donnent à boire le jour & presque toute la nuit, de ne plus s'amuser à faire ce gargotage, c'est à dire, de ne souffrir nombre de canailles qui viennent dans leur boutique avec du pain & quelquefois de la viande, boire de l'eau de vie, de l'hypoteque, ou du ratafia, sur le cul d'un tonneau, ou sur des tables qu'ils leurs dressent exprés, pendant que les Commissaires & le Guet se donnent bien de la peine de faire fermer les Cabarets d'abord que dix heures sont sonnées, & les Dimanches & Fêtes durant le Service Divin, pendant que ces Epiciers ont chez eux nombre de Buveurs qui en sortent les uns à moitie yvres, les autres yvres tout à fait, ce qui cause tous les meurtres qui se font à Paris, & que l'on y voit tant d'hommes aveugles qu'il y en a.

Outre ce grand usage de l'eau de vie, on s'en sert en medecine pour fortifier les nerfs, & à quantité d'autres usages où elle est requise.

Nous tirons de l'eau de vie par le moyen d'un alambic, une eau spiritueuse, claire & transparente, qui est ce que nous appellons Esprit de Vin, lequel pour être de la qualité requise, doit être bien blanc, & lorsque l'on y met le feu il se brûle sans qu'il reste aucune humidité : & pour connoître s'il est bien deflegmé, il faut en mettre dans une cueillere de fer ou de l'argent, & la poser sur une assierte où il y aye de l'eau, si l'esprit de vin brûle à sec, & que la poudre que l'on auroit mis dedans rite, c'est une marque infaillible qu'il est de la qualité requise, & fort propre à tous les usages, ou l'esprit de vin est requis.

Esprit de Vin.

L'esprit de vin a de si hautes proprietez, qu'il est presque impossible de croire la vertu qu'il a, étant propres à quantité d'ouvrages.

Nous faisons icy un tres gros negoce de Vinaigre en gros & en détail aussi-bien que du Verjus, parce que nous envoyons le premier dans les pays étrangers, que nous faisons venir d'Orleans, & autres endroits. Et le dernier, nous en vendons à cause qu'il a quelque peu d'usage dans la medecine, & que les Epiciers sont obligez d'en avoir, à cause qu'il est excellent pour purifier la cire.

CHAPITRE LXI.

Du Tartre blanc & rouge.

Foudres sont des Tonneaux qui contiennent jusqu'à mille pipes.

Le Tartre blanc & rouge, est une espece de pierre qui se trouve attaché au haut des Foudres d'Allemagne, ou de vin blanc & rouge, & sont appellez suivant l'épaisseur qu'ils ont, & le lieu d'où ils nous sont apportez.

Le plus beau Tartre sont ceux d'Allemagne, tant à cause qu'ils sont plus épais pour avoir sejourné plus long-temps dans ces foudres, c'est celuy-là qui doit porter le nom de Tartre blanc ou rouge, & qui pour être de la qualité requise doit être épais, facile à casser, blanc au dessus, & au dedans brillant, & le moins tereux qu'il se pourra, & le rouge le plus approchant des qualitez du blanc qu'il sera possible. Le second est celuy que nous tirons du côté de la

Provence & du Languedoc, qui approche des qualitez de celuy du Rhin. Le troisiéme est ce que nous appellons Gravelle de Lyon, qui ne differe en rien de celle de Paris, sinon qu'elle est un peu plus épaisse & plus haute en couleur. Gravelle de Lyon.

L'usage du Tartre & de la Gravelle, est pour les Teinturiers, & monnoyeurs, servant à blanchir l'argent, & pour quantité d'operations chymiques, comme il se verra cy-aprés. Le blanc est preferé au rouge, étant beaucoup meilleur.

CHAPITRE LXII.

Du Cristal de Tartre.

LA Cresme ou Cristal de Tartre, est un Tartre blanc ou rouge, mis en poudre, & par le moyen de l'eau boüillante d'une chausse & de la cave, est reduite en petits cristaux blancs, de la maniere que nous les voyons.

La meilleure Cresme de Tartre nous est apportée de Montpellier, où il s'en fait une grande quantité, & aux autres endroits circonvoisins de Nisme; mais cette derniere est moins belle que celle de Montpellier.

Pour être parfaite, elle doit être en beaux cristaux, blancs, transparents, la moins remplie de menu & mêlangée de grains bien qu'il se pourra.

On se sert de la Cresme de Tartre dans la medecine, aprés avoir été mise en poudre, parce qu'elle est fort difficile à fondre, principalement dans les potions purgatives, mais beaucoup plus par les Teinturiers du grand teint & par les Confiseurs.

CHAPITRE LXIII.

Du Sel Vegetable.

LE Sel Vegetable, ou Tartre Soluble, est de la Cresme de Tartre & du Sel de Tartre fondu ensemble, & reduit en sel de la maniere que nous le voyons, & pour être de la qualité requise, il doit être bien blanc, sec, fidelement fait, & la meilleur connoissance qu'il y ait; aussi-bien que de tout ce qui se peut contrefaire, principalement les marchandises qu'il n'y a que ceux qui les ont fabriquées qui les puissent connoître.

Quelques-uns cristalisent ce sel, c'est à dire, avant que de le dessecher le mettent à la cave, ce qui ne luy augmente pas sa bonté, mais luy donne une plus belle vente.

L'usage de ce Sel est nouveau, & est à ce que l'on m'a assuré, de l'invention du Frere Ange Capucin, qui l'a mis si en usage qu'il en fait un débit presque incroyable; ce que je pourrois certifier, pour luy vendre tous les ans plus de douze cens de Tartre rouge, & plus de mille livres de Cresme de Tartre: & à son imitation quantité d'autres personnes; mais qui n'ont jamais peu le faire si beau que luy.

On estime ce Sel fort convenable pour plusieurs maladies, pris au poid d'un gros dans un verre d'eau ou de prisanne, & il purge fort doucement.

CHAPITRE LXIV.

Du Tartre Chalibé.

LE Tartre Chalibé ou, Martial, ou Cristal de Tartre Chalibé, est du Tartre blanc, & de la roüillure de fer boüillie dans une marmitte de fer avec de l'eau chaude, & reduite en cristaux. Ces Cristaux sont quelque peu employé dans la medecine, étant un tres-bon remede pour guerir la melancolie, & pour la fiévre quarte. La doze est depuis quinze grains jusqu'à quarante, dans quelque liqueur appropriée à la maladie.

Le plus beau Cristal de Tartre Chalibé, est celuy qui est en beau cristaux, d'un blanc tirant sur le gris. Et ceux qui ne voudront pas se donner la peine de le cristaliser, le reduiront en poudre grise; il a les mêmes vertus que celuy qui est cristalisé.

CHAPITRE LXV.

Du Tartre Martial soluble.

LE Tartre Martial soluble, est du sel vegetable, & de la teinture de mars; desechez ensemble & reduire en poudre brune.

C'est un bon remede pour faire uriner pour les hydropisies. La doze est depuis dix grains jusqu'à une demy dragme.

CHAPITRE LXVI.

Du Tartre Emetique.

LE Tartre Emetique, est de la Cresme de Tartre, & du Ver ou du Foye d'Antimoine, mis dans de l'eau, & ensuire reduits en cristaux ou en poudre, d'un blanc tirant sur le gris. Lorsqu'il est bien & fidelement fait, c'est un vomitif fort en usage presentement, à cause qu'il fait vomir fort doucement. La doze est depuis trois grains jusqu'à dix, dans une liqueur approprié à la maladie, ou pris dans une cerise confite, au lieu de noyaux, ou autres conserves seches ou liquides. Je connois quelques personnes qui font un Tartre Emetique avec le Sel Armoniac, qui est tres beau & fort propre pour ce que je viens de dire: & d'autre qui le font avec de l'urine, afin qu'il soit moins dissoluble: & d'autre qui le font avec le sel vegetable, ainsi il n'importe pourveu qu'il soit bon, & propre à ce que dessus.

CHAPITRE LXVII.

Distillation du Tartre.

CE que l'on appelle distillation du Tartre, est du Tartre concassé blanc ou rouge, dont on remplit les deux tiers d'une cornuë de terre, de Beauvais & Lutté, & par le moyen du feu on tire un flegme qui est une eau blanche, sans aucun goût que l'on doit jetter. Lorsque le flegme est sorti, il en sort une eau rougeatre, qui est l'esprit de Tartre, & ensuite une huile noire, puante, & fort épaisse, qui est ce que nous appellons Huile noire de Tartre ou par la cornuë, ce qui reste dans la cornuë qui est comme du charbon, aprés avoir été calciné & blanchi, on en tire par le moyen de l'eau chaude un sel tres blanc, qui est le veritable sel de Tartre. L'esprit de tartre rectifié, c'est-à dire redistillé, est fort convenable pour guerir l'épilepsie, la paralysie, l'astme, & le scorbut. La doze est depuis un gros jusqu'à trois, dans quelques liqueurs convenables. Esprit de Tartre. Huile noire de Tartre. Sel de Tartre.

L'huile de Tartre noire telle qu'elle sort de la cornue, est admirable pour la guerison des dartres, & pour les maladies cy-dessus; mais comme elle est trop puante, on la rectifie avec de la terre grasse seche, avant que de s'en servir.

Le Sel de Tartre est fort usité pour faire le Sel Vegetable, & quelque peu aussi pour la medecine, tant pour tirer la teinture des Vegetaux, que pour faire l'huile de Tartre blanche, surnommée par défaillance, comme il se verra cy-aprés.

La pluspart de ceux qui ont besoin de sel de tartre, ne s'amuse pas à le distiller, en ce que l'esprit ny l'huile, ne sont pas de grand usage; ainsi quand on ne voudra pas se donner tant de peine, on calcine le tartre rouge dans un bon feu de charbon, l'ayant mis par petits cornets de deux onces dans du papier, & lorsqu'il sera calciné à blancheur, on le retire du feu, & aprés en avoir tiré le sel que l'on pourra cristaliser, on le gardera dans une bouteille bien bouchée, & dans un lieu sec pour le besoin.

Le veritable sel fixe ou Alkali de Tartre, doit être blanc, sec, piquant au goût, accompagné d'un peu d'amertume, & lorsqu'il est mis sur un charbon de feu, il ne petille point.

Quantité de Chymistes, sur tout ceux qui courent par les ruës, vendent un sel de tartre fait avec le salpetre, qui frappe aux yeux de ceux qui n'y connoissent rien, en ce qu'il est extremement blanc, & en gros morceaux, mais l'usage en est tres-méchant. Et de plus, c'est qu'il ne peut se garder, ainsi ils vendent bien chere une drogue qui ne leur coûte presque rien; la fourberie est facile à connoître, en ce qu'il petille sur le feu, qui est le contraire du veritable.

On tire du veritable sel de tartre, aprés avoir été exposé à la cave, une huile claire & blanche, qui est ce que nous appellons improprement huile de tartre par défaillance, puisque ce n'est qu'un sel resout à la cave, de laquelle on se sert à plusieurs usages. Huile de Tartre par défaillance.

Ceux qui voudront faire cette huile, pourront se servir du tartre calciné, & le mettre à la cave dans une vessie suspendu en l'air, & l'huile qui en découlera sera claire, & aussi belle comme si elle avoit été faite avec le sel. Il y a une Dame à Paris qui a le secret d'adoucir cette huile sans aucune humidité, & qui s'en

sert pour se décrasser le visage, sans luy faire aucunes rides.

Il y a des personnes qui pour avoir bien-tôt une huile de tartre, fondent du sel de tartre avec de l'eau, & vendent cette eau salée pour veritable huile de tartre, ce que je ne puis approuver, tant parce qu'elle est rougeâtre, que parce que l'on ne peut être aussi juste que la cave, c'est à dire, ce qu'il faut d'humidité pour resoudre ce sel en liqueur, & par ce moyen en font bon marché.

CHAPITRE LXVIII.

De la Teinture du Sel de Tartre.

LA Teinture du Sel de tartre est du sel de tartre qui à souffert un tres-grand feu, & ensuite dissoud dans de l'esprit de vin tartarisé, & aprés avoir été reposé, est versé par inclination dans une bouteille bien bouchée, on la garde pour le besoin. Cette teinture pour être de la qualité requise, doit être rougeatre, & fidelement faite : elle a quelque peu d'usage dans la medecine, principalement pour le scorbut, & pour purifier le sang. La doze est depuis dix grains jusqu'à trente.

On remarquera que plus cette Teinture de tartre est parfaite, plus elle est rouge; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que plus elle vieillit plus cette belle couleur se perd.

CHAPITRE LXIX.

Du Tartre vitriolé.

LE Magister de Tartre, ou Tartre vitriolé, est du sel de tartre, ou l'huile de tartre blanche par défaillance, & de bon esprit de vitriol mêlé ensemble, & deseché sur le sable & reduit en sel tres blanc, comme il faut qu'il soit pour être de la qualité requise, & le plus sec & leger qu'il sera possible, & prendre garde que ce ne soit de la crême de tartre boüillie dans de l'esprit de vitriol, comme il n'arrive que trop souvent; ce qui ne laisse pas d'être vendu des quinze à seize francs, la livre, comme s'il étoit fait dans les formes. Et d'autres qui font encore pire, afin de le donner à six ou sept franc la livre, qui le font avec du salpetre fixe, ou avec du cristal mineral. Celuy qui est fait avec la cresme de tartre est facile à connoître, pourveu qu'il ne soit pas en poudre, par les grains durs, qui se rencontrent ordinairement dedans : & le dernier, parce qu'il petille au feu, & qu'il se liquifie facilement.

Le tartre vitriolé est quelque peu usité en medecine, tant parce que c'est un bon aperitif, que parce qu'il est convenable à plusieurs autres sortes de maladies.

On sera averti de tenir le tartre vitriolé dans une bouteille bien bouchée, car il est fort sujet à se liquifier.

CHAPITRE LXX.

Du Sel Volatile de Tartre.

ON tire le Sel Volatile de tartre, de la lie de vin blanc, exprimée & ſechée au Soleil, ou ailleurs, mis dans une cornuë, & diſtillé par un feu graduë, ſurquoy je ne ſçaurois mieux faire que d'adreſſer le Lecteur à ce que Monſieur Charas en communiqua dans ſa Pharmacopée Royale, Galenique & Chymique, qu'il fit imprimer en l'année 1676. puiſque je fus un des aſſiſtans, lorſque dans ſon Cours de l'an 1675. il tira chymiquement ce ſel, ſans aucune addition, du marc exprimé & deſſeché de la lie de vin blanc, à la grande ſatisfaction de toute la Compagnie; qui tomba d'accord que c'étoit une preparation qu'on n'avoit pas encore vû faire au Jardin du Roy ny ailleurs, & qu'aucun de ceux qui avoient écrit de la Chymie n'avoient ny enſeignée, ny connuë: & puiſque je ſçay que ceux qui n'ayans jamais connu de Sel Volatile de tartre, ne parlerent dans leur Livre imprimé l'an 1675. que de ſon ſel fixe, & qui ne l'ont inſeré dans leurs nouvelles Editions, que poſterieurement au Livre de celuy qui en a été l'Inventeur, quelque déguiſement qu'ils ayent taché de donner à leur preparation, ils n'ont pû écrire là-deſſus rien de ſolide, ny qui approche de ce que l'Auteur même nous en a donné, où il enſeigne ſa preparation & ſa rectification.

Le Sel Volatile de Tartre eſt de ſa nature fort diaphoretique; mais il a cela de particulier, qu'il eſt aperitif & fort diuretique. Il doit être fort blanc, & d'une odeur auſſi penetrante que celle des Sels Volatiles des animaux. On le donne depuis ſix juſqu'à quinze grains, dans du bon vin, ou dans quelques autres liqueurs.

CHAPITRE LXXI.

De la Gravelée.

LA Cendre gravelée eſt de la lie de vin ſeche calcinée, & pour qu'elle ſoit de la qualité requiſe elle doit être en pierre, nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût ſalé & amer.

La Gravelée eſt en uſage par les Teinturiers, & autres perſonnes qui s'en ſervent; & la plus parfaite eſt celle que nous faiſons venir de la Bourgogne, à cauſe qu'elle eſt faite avec de bonne lie, & vaut beaucoup mieux que celle que nos Vinaigriers font.

Comme la Gravelée eſt une lie de vin calcinée, on en peut tirer par le moyen de l'eau chaude, un ſel qui a à peu prés les mêmes vertus que le ſel de tartre, à la reſerve qu'il eſt plus corroſif, auſſi-bien que l'huile par défaillance que l'on en peut tirer. *Sel & huile de Gravelée.*

La Gravelée eſt auſſi uſitée avec la chaux vive, pour en tirer un ſel, qui aprés avoir été mis en fuſion dans un bon creuſet, on le jette ſur une pierre, ou

dans une bassine, & aprés être refroidie & coupées par petites tablettes, on les met dans une bouteille bien bouchées, & ces petites tablettes sont les veritables Pierres à Cauteres, comme l'ont écrit plusieurs Auteurs, où l'on pourra avoir recours, & ainsi on doit rejetter toutes les Pierres à Cauteres que plusieurs Marchands & Colporteurs vendent, n'étant que du Savon & de Sublimé, ou autres mixtions, & du tout ensemble ils en forment des petits trochisques de la grosseur & figure des yeux d'écrevisse. Quoyque je dise que ces cauteres doivent être rejettez, ils ne laissent pas neanmoins de faire leurs effets; mais c'est qu'ils sont bien plus longs que ces premiers.

Pierres à Cauteres, ou rupture potentiel.

On fait encore des Pierres à Cauteres avec de la Cendre Gravelée, des cendres de bois de chesne, de l'alun, de là chaux vive, & du tout par le moyen de l'eau chaude & du feu, on en forme des cauteres que l'on appelle Cauteres de Velours, à cause qu'ils operent fort doucement. Il y en a qui y ajoûtent le sel tiré des trognons de choux.

Cautere de Velours.

Quelques-uns estiment beaucoup mieux la Gravelée de Lyon que toute autres; mais pour mon particulier je soûtiens que toute Gravelée peut être bonne, d'abord qu'elle aura été faite de bonne lie.

Outre la Gravelée nous faisons venir de Pologne, principalement de Dantzic, même de Moscovie, une autre sorte de Cendre Gravelée, que nous appellons Potasse ou Vedasse, que nous vendons aux Teinturiers. Cette Potasse est assez semblable à la Gravelée, & je croy qu'il n'y a que les differends pays qui en font la difference.

Potasse ou Vedasse.

CHAPITRE LXXII.

Du Noir d'Allemagne.

Nous faisons venir de Francfort, de Mayance, & de Strasbourg, un Noir en pierre & en poudre, qui est de lie de vin brûlée & jettée dans de l'eau, & aprés avoir été seché on le passe dans des moulins faits exprés, en y ajoûtant de l'yvoire, ou des os, & même des noyaux de pesche brûlé; & lorsque le tout est bien broyé & mélé ensemble, on nous l'envoye le plus parfait Noir d'Allemagne. Et celuy qui est moëtte, c'est à dire humide, sans neanmoins qu'il ait été aspergé d'eau, d'un beau noir luisant, doux, friable, leger, le moins rempli de grains luisans que faire se pourra, & qu'il ait été fait avec de l'yvoire brûlé, étant meilleur que celuy qui a été fait avec des os, ou des noyaux de pesche, & que l'on se soit servi de bonne lie; car c'est de la lie d'où dépend la bonté du noir: & si l'on se sevoit à Paris d'aussi bonne lie qu'il s'en servent en Allemagne, on le pourroit faire tout aussi bon. Outre le Noir d'Allemagne, on en fait aussi à Troyes, à Orleans, & même à Paris, ce qui fait que ce Noir a tant de noms, chacun luy donnant celuy du lieu où il a été fait. Quelques personnes m'ont assuré que les Allemands le faisoient avec du Tartre, ce qui n'est pas hors du bon sens. Quoy qu'il en soit, je diray qu'il n'est guere en usage que par les Imprimeurs en Taille-douces.

Noir de Troyes & autres endroits.

CHAPITRE LXXIII.

Des Figues.

LEs Figues sont des fruits dont il y en a de plusieurs couleurs : Sçavoir, de vertes, de violettes, de blanches, & autres couleurs; mais de toutes ces sortes de Figues nous ne vendons que les Figues violettes & les Figues ordinaires.

Lorsque les Figues sont meures, les Provençaux les cueillent & les font sechet sur des canices, & ensuite les mettent dans des cabats faits de feüilles de Palmier, ou dans des caisses ou boëtes, avec des feüilles de Laurier, & de l'Anis vert en grain. Nous distinguons les Figues de Provence en trois ; sçavoir, en Figues Violettes, en Figues de Marseille en petits cabats, & en grosses Figues autrement dit Figues Grasses. Les Violettes doivent être grandes, seches, nouvelles, & bien fleuries. Celles de Marseille doivent être petites, blanches, nouvelles, seches, non coriaces, & en petits cabats historiez, c'est à dire que les petits paniers soient de differentes couleurs : & les Figues Grasses, les plus grandes & les plus approchantes de la qualité de celles de Marseille qu'il se pourra.

A l'égard des Figues en gros cabats, qui viennent aussi de Provence, & même d'Espagne, elles sont de beaucoup inferieures à celles en petits cabats, tant à cause qu'elles sont plus dures, que parce qu'elles sont plus coriaces.

L'usage des Figues est si connu qu'il est inutile que je m'y arrête. Je diray seulement qu'elles sont quelque peu usitées en medecine, s'en servant pour faire des prisannes pectorales, & pour faire des mucilages.

A l'égard des grasses, on s'en sert aprés avoir été rôties sur le feu, pour mettre dans la bouche, pour appaiser le mal de dents, & on peut se servir des autres Figues en leur lieu & place.

CHAPITRE LXXIV.

Des Brugnoles.

OUtre les Figues nous faisons un assez gros negoce de prunes de Brugnole, que nous faisons venir de Provence, sur tout d'Aubagne & de Brugnole, petite ville proche S. Maximin, d'où est venu leur surnom.

Ces Prunes nous sont apportées dans de petites caisses longuettes; mais plus ordinairement dans des boëtes à confitures, & on les couvre avec des papiers blancs assez artistement découpez.

Les Brugnoles pour être de la qualité requise, doivent être seches, blondes, charnuës, & quand le papier découpé qui les couvre est sec, c'est une marque infaillible qu'elles sont d'une bonne nature, & qu'elles n'ont pas souffert.

Nous vendons de plus les Prunes & Pruneaux. Comme des grosses & petites prunes de Sainte Catherine, & des petits pruneaux noirs de Damas & de Saint Julien, que nous faisons venir de Sainte Maure, de Chinon, & autres endroits de la Touraine. Nous vendons beaucoup encore de Pruneaux

noirs, qui sont longuets, & qui viennent de Bordeaux. Il y en a encore quantité d'autres sortes, comme sont ceux de Montmirel, de Pedriguon, Imperiales, & plusieurs autres, aussi bien que generalement toutes sortes de fruits secs & liquides, que nous faisons venir de differens endroits; mais sur tout de Tours, comme les poires parées, les pommes tapées, les cerises en bouquets; ainsi de plusieurs autres sortes qui se mangent en Carême. Le choix de tous ces fruits est d'être nouveaux, & que dans les boëtes ou galons, ils soient dessus comme dessous.

L'usage de tous ces fruits est si connu, que je n'en diray rien.

Avelines. Nous vendons encore en Carême & même toute l'année, les Avelines que nous faisons venir de Provence, dont il y en a de deux sortes; sçavoir, les avelines lacadieres, & les communes. On appelle avelines lacadieres celles qui sont grosses, blondes, & qui ne ressemblent point aux noisettes. Elles doivent être aussi nouvelles, & que l'amande soit d'un bon goût & d'une chair blanche.

Quatre Mandians. Outre le grand usage que l'on fait des avelines en Carême, comme étant un des quatre Mandiens, qui sont Figues, Raisins, Amandes & Avelines, mélangez par égales parties ensemble; ce qui ne se pratique neanmoins guere, en ce que ceux qui les font mettent de chacun plus ou moins, suivant qu'ils sont chers. On se sert aussi des avelines en les couvrant de sucre, & pour en tirer une huile qui a la même vertu que l'huile de noisettes, pour entretenir les cheveux.

CHAPITRE LXXV.

Des Marons.

LEs Marons sont des fruits dont nous faisons un assez gros commerce, aussi-bien que des Chataignes de Limoge. Comme ces fruits sont tres communs, c'est le sujet que je n'en parleray point, sinon que je diray que les meilleurs Marons viennent d'auprés de Lyon, & du Vivarets, lesquels pour être de la bonne qualité, doivent être gros, nouveaux, fermes, & comme cendrés, & qui ne soient point pourris ny gâtez, ny même échauffez; car aussi-tôt que le feu y est, on a bien de la peine à les conserver & à s'en défaire: ce qui oblige d'abord qu'une balle est arrivée d'en ôter la paille, & le second emballage, afin de leur donner de l'air. A l'égard des Chataignes, elles doivent approcher en quelque maniere des Marons, à la reserve qu'elles sont plus petites, plus claires, & plus rougeatres.

L'usage des Marons est pour manger aussi bien que les Chataignes, ainsi que tout le monde le sçait. On se sert encore des marons quelque peu en medecine, à cause qu'ils sont fort astringents. Les Confiseurs les couvrent de sucre, & ensuite sont appellez Marons glacez. Marons glacez.

CHAPITRE LXXVI.

Du Chesne.



LE Chesne est un Arbre connu de tout le monde, tant à cause de sa longue durée, que pour les differents usages qu'on en tire, comme il se verra cy-aprés.

Cet Arbre represente la vertu, la force, la fermeté, & la longue durée; c'est pour ce sujet que les Anciens le dedierent à Jupiter. Quelques uns veulent que cet Arbre soit l'ennemy mortel de l'Olivier & du Noyer, en ce qu'ils ne peuvent être prés de luy sans mourir.

La premiere chose & la plus considerable que nous tirons du Chesne est le Guy, qui est une excroissance qui se trouve attachez au haut de cet arbre. Cette production paroît extraordinaire, en ce que les Chesnes ne produisent pas le Guy en toutes sortes de lieux. Il y en a peu que je sçache qui soient semblable en cela à ceux que l'on rencontre entre Rome & Lorette, principalement auprés d'une petite Ville nommée Folligni, qui est à la moitié du chemin, auprés de laquelle il se trouve des Chesnes si chargez de ce Guy, qu'un seul pourroit fournir pour charger une charette.

Cette excroissance a la forme de branches d'arbres, & est d'une substance solide & pesante, d'un brun rougeatre au dessus, & d'un blanc jaunatre au dedans, où il se trouve une espece de soleil.

Ces branches si dures & si compactes, poussent quantité de petits rameaux, qui s'entrelassent les uns dans les autres, d'où il sort beaucoup de feüilles longuettes, épaisses, & à demy rondes, d'un vert pâle, & des petites bayes blanches, tout à fait semblables à nos petites groseilles blanches, & ces bayes con-

tiennent une humeur viſqueuſe, dont les Anciens ſe ſervoient pour faire la Glu. Ce Guy chargé de ces feüilles ſe conſerve toûjours vert pendant qu'il eſt ſur l'arbre, quelque fâcheux temps qu'il faſſe.

On choiſira le Guy gros, peſant, bien nourri : on connoîtra s'il eſt veritable par ſa couleur foncée, & au ſoleil qui eſt dedans ; mais la marque la plus ſure, c'eſt d'y voir attachez quelques morceaux de Cheſne, ou de confronter le Guy qui ſera expoſé en vente avec celuy que l'on a, & que l'on ſçait d'ailleurs être veritable.

On attribuë quantité de vertus au Guy de Cheſne, & nos Anciens le reveroient & le renoient pour ſacré, auſſi-bien que l'arbre qui le portoit. Jules Ceſar & Pline, diſent que les Druides s'aſſembloient ſoûs ces arbres pour faire leurs prieres. Ils étoient dans la Contrée que nous appellons aujourd'huy la Ville de Dreux, proche de Chartres, ce qui fait voir qu'il y avoit des Cheſnes portant le Guy en France.

On eſtime le Guy pris interieurement un excellent remede contre la Paralyſie, l'Apoplexie, & le Haut-mal. A cauſe de ces belles vertus, qui ſeroient trop longues à expliquer, les Italiens en ont fait un traité fort ample ſoûs le nom de Bois de la Sainte-Croix.

Polipode de Cheſne.

La ſeconde choſe que nous tirons du cheſne, eſt une petite plante que nous appellons Polipode, il eſt ſemblable à celuy que nous voyons ſur les murailles. Cette ſorte de plante ſort des endroits où les branches du cheſne ſe fourchent, par le moyen de quelque peu de terre qui s'y rencontre, & même par l'eau qui a croupi : il croit auſſi ſur la ſouche de cet arbre.

On nous apporte rarement de ce Polipode, quoyque fort mal à propos ; puiſqu'il eſt beaucoup meilleur que celuy qui croît ſur les vieilles murailles, qui eſt celuy qui nous eſt apporté des environs de Paris.

On doit choiſir le Polipode nouveau, bien nourri, ſec, facile à caſſer, d'un rouge tanné au deſſus, verdâtre au dedans, d'un goût doux & ſucré, tirant à celuy de la Regliſſe, & preferer celuy de Cheſne, ce qui ne ſe peut connoître qu'en la cueillant ſoy même, ou en le faiſant cueillir par des gens à qui on ſe puiſſe fier.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Huile de Gland.

OUtre le Polipode, le Cheſne produit des Glands qui eſt ſon fruit, dont quelques-uns ſe flattent d'en faire & vendre l'huile ; mais comme je n'ay pû y réüſſir juſqu'à ce jourd'huy, je n'en diray rien, ſinon que toute l'huile de Gland que les Provençaux nous envoyent, n'eſt que de l'huile de Ben ou de Noiſettes, empreint des qualitez du Gland ; ainſi ne peut être appellée Huile de Gland. M. Lemery dans ſa Chymie, à la page 481. en traite aſſez au long, ou le Lecteur pourra avoir recours.

La grande rareté de la veritable Huile de Gland, eſt la cauſe que l'on luy attribuë de grandes proprietez, auſſi-bien qu'à la veritable huile de talc. On pourroit bien tirer du Gland une veritable huile par le moyen d'une cornuë ; mais elle ſeroit noire & d'une mauvaiſe odeur.

Outre l'huile que l'on tire des Glands, le Chesne produit encore une mousse qui est ce que nous appellons usnée, de laquelle on se sert pour faire les poudres de Cypre, de Franchipane, & à la Marechale, que nous faisons venir de Montpellier. La veritable description de faire ces poudres m'est inconnuë ; c'est ce qui m'oblige de renvoyer le Lecteur à ceux qui en ont une juste connoissance, ou de s'en tenir aux descriptions qu'en a fait le Sieur Barbe, dans un petit Traité imprimé à Lyon, auquel je ne puis contredire, pour ne pas sçavoir si ces descriptions sont justes.

Usnée. Poudre de Chypre, de Franchipanne & à la Mareschale.

Il y a encore quantité d'autres poudres que nous vendons, comme la poudre d'ambrette, d'iris, ou de violette, de rose, de jassemin, de fleurs d'oranges, & autres semblables, qui sont décritte dans le Livre cy-dessus, où le Lecteur pourra avoir recours.

Autres sortes de poudres.

CHAPITRE LXXVIII.

Des Galles.

Les Galles sont des fruits d'une espece de Chesne, qui croît en quantité dans le Levant, principalement autour d'Alep, & de Tripoli, qui sont celles que nous appellons Galles d'Alep & de Tripoli. Il nous en vient encore de Smyrne. Il en croît aussi quantité en France, principalement en Provence & en Gascogne ; mais beaucoup inferieures à celles du Levant, en ce qu'elles sont ordinairement rougeâtres, legeres, & toutes unies, & celles du Levant sont épineuses (d'où leurs est venu le nom de Galles à l'Epine) pesantes, noiratres, ou verdatres, ou blanchâtres. La diversité de ses fruits font la cause que l'on les employe à divers usages. Celles d'Alep & de Tripoli, sont pour teindre en noir, & pour faire de l'ancre, principalement les noires ou vertes. Les blanches pour teindres les toiles, & les Galles legeres ou de France, pour les Teinturiers en Soye pour faire le noir écrû.

Les Galles ont quelque usage en medecine, en ce qu'elles sont fort astringentes : on traye ordinairement les Galles, pour contenter ceux qui en veulent de noires ou de blanches ; mais ceux qui les desireront avoir en sortes, doivent prendre garde que les moins grosses ou petites, n'en ayent été ôtées. A l'égard de ceux qui en acheteront des balles entieres, prendront garde à l'ambalage ; parce que les Galles d'Alep sont en balles longues & étroites : & celle de Tripoli ou de Smyrne, sont en balles grosses & courtes, & la toile en est ordinairement rayée. Je dis cela, parce que les Galles de Tripoli sont inferieures à celles d'Alep. On prendra garde aussi qu'elles ne soient remplies de poudre, ou d'autres corps étrangers ; car nous n'avons guere de marchandises où il se trouve plus de villenies que dans les Galles, aussi-bien que quantité d'excremens du chesne.

Il croît en Turquie sur une espece de Chesne un petit fruit rougeâtre, de la grosseur d'une noisette, appellé par les Turcs *Bazgendge*, dont la figure est representée à l'Estampe du Chesne. Les Levantins sur tout ceux d'Alep, prennent cent dragmes de Cochenille, qu'ils nomment *Cormeti*. Cinquante dragmes de *Bazgendge*, & cinquante dragmes de Tartre, & aprés avoir tout pulverisé ils en font de tres belle écarlatte. Ce fruit est fort rare en France, ce qui fait que l'on ne s'en sert point.

CHAPITRE LXXIX.

De l'Agaric.

L'Agaric eſt une excroiſſance qui ſe trouve aux troncs & aux groſſes branches de differents arbres ; mais principalement ſur la Meleſſe, que les Latins appellent *Larix*, & ſur quelques eſpeces de cheſnes ; mais le premier & le meilleur de tous doit être blanc, leger, tendre, friable, & d'un goût amer, & c'eſt cet Agaric que les Anciens ont appellé femelle ; car pour celuy qu'ils ont appellé Agaric mâle, eſt ordinairement peſant, jaunâtre & ligneux, doit être abſolument rejetté pour l'uſage de la medecine. Ainſi je diray que le bon Agaric doit être de la qualité cy-deſſus, & veritable Levant, étant beaucoup plus parfait que celuy que les Savoyards nous apportent de Savoye, ou du Dauphiné. Il nous en vient auſſi d'Hollande, qui eſt rapé & blanchi par deſſus avec de la craye, qu'il faut auſſi rejetter. En un mot, on ne doit ſe ſervir dans la medecine que de l'Agaric des Meleſſes & du Levant ; qui ſera facile à connoître, par ſa grande blancheur, legereté, amertume & friabilité. On eſtime l'Agaric fort propre pour purger le cerveau ; mais le peu qui s'en conſomme ne merite pas la peine d'en parler. Ce qui eſt contraire des Teinturiers qui en employent beaucoup pour teindre en noir ; & c'eſt ce que peu de perſonnes ſçavent, qu'il n'y a tres-peu de nos marchandiſes, ſoit Graines, Racines, Bois, Ecorces, Feüilles, Fleurs, Fruits, Gommes, Sucs, Animaux, ou leurs Parties, Foſſilles & Drogues de Chymie, donc les Teinturiers ne ſe ſervent, ce qui cauſe le grand nombre de Drogues qui entrent en France ; car s'il n'y avoit que la Medecine qui employât des Drogues, un ſeul Droguiſte ſuffiroit à Paris pour fournir tous les Medecins, Apoticaires, Chirurgiens, & autres qui s'en mêlent, & s'il n'auroit pas grand peine.

L'Agaric de cheſne eſt ordinairement rougeatre & peſant, & comme il ne vaut pas grande choſe, c'eſt pour ce ſujet que je n'en diray rien.

CHAPITRE LXXX.

De la Confection Hamec.

L'Agaric étant un des ingrediens d'une Confection, que nous faiſons venir de Montpellier, auſſi-bien que la Confection Hyacinthe, & Alkermes, Theriaque & Mitridat, j'ay jugé à propos d'en parler icy, & d'en donner une juſte deſcription tirée de la Pharmacopée de M. Charas, comme étant celle qui m'a paru la plus juſte. Je n'empêche neanmoins pas que l'on ne ſuive pluſieurs autres Pharmacopées qui en traitent, & même les Codex de Paris, & les autres bonnes Villes de France, chacun étant libre de ſuivre celles qui leurs paroiſſent plus faciles. Je ne pretends parler icy que des drogues dont elle eſt compoſée, laiſſant le *Modus faciendi* décrites dans les Pharmacopées où ceux qui deſireront la preparer pourront avoir recours.

Prenez Polipode de chesne.
Raisins mondez.
Pruneaux de Damas de chacun quatre onces.
Mirabolans Citrins.
Ch.bules.
Indiens.
Semence de Violette.
Coloquinte mondée.
Agaric blanc de Levant.
Sené, de chacun deux onces.
Absinthe.
Thim, de chacun une once.
Roses rouges.
Anis.
Fenoüil, de chacun six gros.
Suc de Fumeterre Depuré, deux livres.
Sucre & Miel de Narbonne, de chacun trois livres.
Casse & Tamarins de Levant mondez.
Manne en larmes de chacun quatre onces.
Rubarbe.
Agaric blanc.
Sené de la Palte ou d'Alexandrie.
Diagrede, de chacun dix onces & demye.
Cinq Mirabolans.
Epithym de Candie ou de Venise.
Semence de Fumeterre, de chacun dix onces.
Canelle.
Gingembre.
Anis, de chacun trois dragmes.

Du tout ensemble suivant l'Art, on en fait un électuaire liquide, qui étant bien travaillé & fidelement fait, pourra se garder fort long-temps. Et même il y en a qui estiment mieux cette Confection étant vieille qu'étant nouvelle: ce que je ne puis du tout approuver, sur tout quand elle a plus de dix ans.

Cette Confection pour être parfaite, doit être fidelement & artistement faite, d'un noir luisant, & cuitte en bonne consistance.

La Confection Hamec est fort usitée dans la medecine, à cause des grandes proprietez que l'on luy attribuë, ainsi qu'on le pourra voir dans plusieurs Pharmacopées.

Je ne puis m'empêcher d'avertir les Marchands de Paris de n'acheter cette composition, aussi-bien que toutes les autres, que d'honnêtes & habiles Marchands; parce qu'il s'y fait de grandes tromperies, principalement par ceux qui donnent cette Confection à quinze & vingt sols la livre; car pour que l'on la fasse dans les regles, elle doit revenir à quarante-cinq ou cinquante sols la livre.

Il ne faut s'étonner de voir cet article dans ce livre: je sçay que le Reglement particulier d'entre les Epiciers & les Apoticaires permet seulement aux Epiciers la vente de la Theriaque, du Mitridat, & des Confections d'Alkermes & d'Hyacinthe, que nous entendons soûs le nom des quatre grandes Compositions Galeniques: mais il y a pareille raison pour la Confection Hamec, que pour les autres, étant composées d'autant de drogues que quelques-unes d'icelles; & parce que nous la pouvons faire venir des lieux où elle se fabrique en faveur du commerce qui s'en fait, suivant le Tarif des droits de Sa Majesté, dans lequel elle est exprimée & comprise avec les autres Epiceries & Drogueries, ce qui m'a obligé d'en parler. *Quatre grandes compositions.*

Outre l'Agaric nous vendons encore des Morilles seches, des truffes noires, que nous faisons venir de Provence & du Languedoc, des oignons de Tubereuse, des Renoncules, des Jonquilles, & autres, que nous faisons venir d'Italie, Provence, & même de Constantinople, les Mousserons, les Satyrions confits, les Oreilles de Judas, qui sont à ce que l'on m'a assuré les vesties d'Orme seches; c'est à Roüen où l'on se sert de ces oreilles, pour la guerison des maux de gorge, trempé & boüillis dans de l'oxicrat, en s'en gargarisant le gosier. Outre toutes *Diverses sortes de d'Oignons & Racines.* *Oreilles de Judas.*

ces excroissances, nous faisons venir de S. Flour en Auvergne, une certaine terre grise en petites écailles, qui est ce que nous appellons Perelle, que les Auvergnats ratissent de dessus les rochers. Cette terre est produite par le moyen des vents, qui portent de la terre sur ces rochers, & par le moyen de la pluye & du Soleil, cette terre se calcine aprés avoir été moüillée. Ces Montagnards se munissent d'instrumens de fer propres à la ratisser, & d'un tablier de cuir, aux deux coins duquel il y a de la poix pour les faire tenir sur la roche, lorsqu'ils veulent ratisser.

Perelle.

On choisira la perelle en belles écailles, la plus grise, la plus seche, & la moins remplie de menu, ou autres ordures qu'il sera possible.

Son usage est pour faire l'Orseille, ainsi que je l'ay marqué à l'article du Tornesol.

Si-tôt que cette terre est ratissée, il s'en refait d'autre qui n'est pas plus épaisse qu'une piece de quinze sols.

Presle.

Nous vendons une certaine herbe que nous appellons Presle, & les Botanistes *Equisetum*, ou Queuë de Cheval, dont se servent les Ebenistes & autres Ouvriers qui travaillent en Bois, pour polir leurs Ouvrages aprés qu'ils se sont servis de peau de chien de mer. On doit être averty que la Perelle & la Presle sont deux, puisque la premiere est une terre, & la seconde une herbe.

Il y a quantité d'autres fruits que nous pourions vendre s'ils nous étoient communs, comme le fruit du Betel, les Bananes, Faufel ou Areca, les Fagara, le *Fructus Anda* de Pison, les Bonducs, ainsi de plusieurs autres. Il y en a que nous ne vendons pas, pour être trop communs, comme Poires, Pommes, & autres semblables fruits, qui sont du fait des Fruitiers & non des Epiciers, cela étant au dessous d'eux, aussi-bien que les autres denrées qui se vendent par regrat, à petits poids & petites mesures, étant une chose honteuse que des Marchands s'attachent à vouloir vendre de ces sortes de choses, pendant qu'ils dénuent leurs boutiques de marchandises pretieuses, & sur lesquelles ils pourroient faire plus de profit que sur ces denrées qui ne sont pas de leur fait : ce qui ne provient que parce que la plupart ont été reçûs, ainsi que j'ay déja marqué, sans aucune science ny qualité ; & de cette maniere sont obligez de vendre ce qu'ils connoissent : ce qui donne occasion aux Etrangers de ne pas faire estime des Epiciers de Paris, & de ne les pas considerer comme ils feroient s'ils ne se mêloient que de vendre les marchandises dont j'ay traité dans le cours du present Ouvrage.

Fin des Fruits.





HISTOIRE GENERALE DES DROGUES

LIVRE SEPTIÉME.

Des Gommes.

PREFACE.

ON distingue les Gommes en deux sortes de manières : sçavoir en Gommes aqueuses, & en résineuses. On entend par Gommes aqueuses celles qui se peuvent dissoudre dans l'eau, dans le vin, ou autres liqueurs semblables, comme sont la Manne, la Gomme-gutte & autres ; & par les résineuses celles qui ne peuvent se dissoudre que dans l'huile, comme la Gomme élemy, la Tacamaca, & ainsi des autres, comme on le pourra voir par la suite de ce present discours. Il y en a qui adjoûtent à ces deux sortes de Gommes une troisiéme, qu'ils nomment irregulier, en ce qu'ils pretendent qu'ils ont de la peine à se dissoudre dans les humiditez aqueuses & huileuses, comme la Mirrhe & le Benjoin. Si les Semences, Racines, Bois, Escorces, Fleurs, Feuilles & Fruits sont difficiles à pouvoir discerner les uns d'avec les autres, à moins que d'en avoir une parfaite connoissance, & d'en faire un negoce continuel, les Gommes tant aqueuses que résineuses ne le sont pas moins ; & comme la connoissance en est difficile, c'est ce qui donne occasion à quantité de gens, soit faute de connoissance ou par malice, de donner des substituts à presque tout ce qu'il y a de Gommes, ainsi que je le ferai voir par la suite. On pretend que le mot de Gomme dérive du mot Latin, Gummi, *& du Grec* Kommi, *& qu'elles sont un suc visqueux qui sort des arbres & qui en est comme la graisse.*

amis, qui a esté long temps en Pologne, principalement du costé de la Silesie, où cette Rosée tombe en abondance; & je puis asseurer avoir aussi vû dans le haut Dauphiné au pied du Mont Genévre, sur les quatre heures du matin, une grande quantité de cette Manne, que je pris d'abord pour de la grêle; mais aprés en avoir goûté, je reconnus par son goust doux & sucré, que c'estoit une rosée semblable à celle, dont parle la Sainte Ecriture, car aussitost que le Soleil fût levé, elle se liquefia.

Ceux qui tiennent que la Manne, dont Dieu nourrissoit les Juifs dans la solitude, n'estoit pas la mesme que celle qui est employée dans la Medecine, disent que ce qui purge ne manque point d'affoiblir & d'extenuer, & ne nourrit pas: mais *Vossius* répond à cette difficulté, que la Manne du desert ne differoit point quant à la nature, mais seulement quant aux accidens, de celle dont on se sert dans la Medecine, & que cette difference venoit de la préparation qu'en faisoient des Anges, qui paitrissoient & durcissoient cette rosée, & en faisoient sortir ces vapeurs, dont la Manne ordinaire est remplie, afin qu'on en pût faire du pain solide & de la bouillie, comme l'on en fait de la rosée qui tombe en Pologne aux mois de Juin & de Juillet. D'ailleurs l'usage frequent que l'on fait d'un remede, peut bien empescher qu'il ne produise son effet ordinaire. On a vû des hommes faire leur nourriture des plus violens poisons par l'habitude d'en prendre souvent, & le vin qui fait tant de bien aux malades de la campagne qui n'en boivent jamais, est nuisible aux malades qui en usent ordinairement durant la santé. Ce qui a fait dire à *Valesius* qu'il ne faut point douter que la Manne des deserts n'ait d'abord purgé les Hebreux qui avoient amassé beaucoup de mauvaises humeurs par l'usage des poireaux, de l'ail & de l'oignon, dont ils faisoient leur nourriture ordinaire lorsqu'ils estoient dans l'Egypte; & qu'aprés cela la Manne ne trouvant plus rien à purger les nourrissoit, sur tout aprés avoir esté préparée par les Anges: car il est dit expressément dans le Pseaume 77. aux versets 27. 28. 29. *Dieu a commandé aux nuées d'en haut, & il a ouvert l.s portes du Ciel; il leur a fait pleuvoir la Manne pour manger & leur a donné le pain du Ciel: L'homme a mangé le pain des Anges.* Et cette explication paroist tres convenable au mot Hebreu *Manna*, qui signifie nourriture préparée, comme l'on peut encore inferer du verset 31. du Chapitre 16. de l'Exode, où il est dit, Que la Manne du desert avoit le goût du seigle meslé avec du miel.

Quant à la grosseur & à la couleur des grains de cette Manne, tout le monde convient qu'ils estoient blancs & gros comme des grains de Coriandre, & il n'y a pas lieu d'en douter, puisque l'Ecriture marque précisement cette ressemblance dans le Chapitre 16. de l'Exode; mais suivant le Talmud des Juifs quand l'Ecriture compare la Manne aux grains de Coriandre, c'est pour la rondeur, & non pas pour la couleur, puisque les grains de Coriandre ne sont pas blancs: c'est pourquoi le Scholiaste Samaritain au lieu de dire comme des grains de Coriandre, met comme des grains de Ris.

Enfin on dit d'ordinaire que la Manne avoit le goût tel que souhaitoit celuy qui en mangeoit; & on fonde cette opinion sur le Verset 21. Chapitre 16. de la Sagesse. où il est dit qu'elle s'accommodoit à la volonté de chacun: ce qui pourroit signifier seulement que quoique le goût soit ordinairement fort different dans chacun des hommes, chaque Juif la trouvoit cependant au sien. Car si la Manne avoit pû avoir le goût d'une caille quand les Juifs

l'auroient voulu, pourquoy s'en feroient-ils dégoûtez ? Ils ne fe feroient pas plaints à Moyfe du long ufage de cette nourriture, comme ils firent aux Nombres Chapitre 21. Et il eft remarquable que Saint Auguftin qui a enfeigné abfolument dans fon Epître 118. Chapitre 8. que la Manne avoit cette proprieté que tous les Juifs y trouvoient le goût de ce qu'ils fouhaitoient manger, corrige cette propofition dans le fecond Livre de fes Retractations Chapitre 21. & dit qu'il n'y avoit que les Juftes d'entre les Hebreux qui y trouvaffent ce goût different felon leur gré. Mais cette feconde penfée de Saint Auguftin ne femble pas s'accorder parfaitement avec les paroles de Saint Paul en la premiere aux Corinthiens Chapitre 10. qui dit que tous les Ifraëlites ont mangé la mefme viande: ainfi fuppofé qu'il foit vrai que la Manne fût fufceptible de tous ces differens goûts, il faudroit dire, comme quelques uns l'expliquent, que cela venoit de la differente maniere de l'apprêter, & du foin & de l'application differente qu'on apportoit à la preparer.

CHAPITRE II.

De la Manne.



CE que nous appellons & vendons fous le nom de Manne eft une liqueur blanche & cryftaline qui découle fans incifion & par incifion que l'on fait aux frefnes tant fauvages que domeftiques, que les Italiens appellent *Fraxini & Orni*, qui croiffent en quantité dans la Calabre, dans la Sicile, mais principalement à Galliopoli, au Mont Saint Ange & à l'atofle, d'où prefque toute la Manne que nous vendons nous eft apportée.

Nous vendons plufieurs fortes de Mannes fous le nom de Manne de Cala-

bre; qui ne differe neanmoins qu'en beauté & vieillesse, & suivant les endroits d'où elle nous est apportée. La premiere & celle qui est la plus estimée, est celle que nous appellons Manne en larmes; mais, si on en veut croire nombre de personnes dignes de foy qui ont esté sur les lieux, toutes les Mannes en larmes grosses & grandes que nous vendons, ne sont autre chose que des Mannes en sorte, noires ou blanches, fonduës, clarifiées & mises en larmes de telle grandeur & grosseur que l'on souhaite, & que cette Manne est ainsi accommodée par les Juifs de Ligourne qui sont fort adroits à la préparer de la sorte. Je ne puis m'empescher d'estre de ce sentiment là par deux raisons: la premiére, en ce que presque dans toutes les Mannes en grandes larmes, j'ay trouvé plusieurs fois nombre de larmes belles, grandes & longues, dans le milieu desquelles il y avoit des brins de bois ou de la paille; & la chose est si effective, que j'en ay encore quantité qui est sur de la paille, & mesme j'en ay trouvé une larme de plus d'un demi pied de long & de plus de quatre pouces de diametre, qui a esté mise sur un morceau de bois de la grosseur d'une plume à écrire, que je garde avec celle cy-dessus.

La seconde raison que j'ay de croire que c'est une Manne fonduë, c'est que j'en ay fondu & remis en larmes, qui ne different de celles que nous vendons, qu'en ce qu'elle est plus dure: je ne veux neanmoins pas dire qu'il ne s'en puisse trouver de veritable, mais pour celle qui est en si grandes & grosses larmes, c'est une chose sure qu'elle a esté accommodée.

La seconde Manne est celle que nous appellons Manne en sorte, la troisiéme est la Manne grasse ou commune.

Quantité d'Autheurs Italiens ont parlé de la Manne, entre autres Altomarus, Donzellus & Ferrarus, qui en ont traité fort amplement: mais comme leurs sentimens seroient icy trop longs à rapporter; je dirai que les Mannes se recueillent dans les Païs cy-devant nommez pendant les mois de Juin, Juillet & Aoust, & qu'il est d'une necessité absoluë que le temps soit beau & sec: car aussi-tost qu'il pleut, & que le temps est humide, la Manne qui est liquide en sortant de l'arbre, si le Soleil ne la condense aussi-tost, elle tombe & se perd; & cet inconvenient qui arrive à la Manne est le sujet qu'elle est plus ou moins chere, suivant que les années ont esté seches ou humides.

La Manne qui découle des arbres la premiere, c'est à dire, sans aucune incision est, suivant quelques Autheurs, ce que les Italiens appellent *Manna di corpo* La seconde qui est celle qui découle par incision est appellée *Manna forzata* ou *forza-tella*. La troisiéme, est celle qui découle des feuilles en forme de goutte d'eau, qu'ils appellent *Manna di fronda*. Mais comme ces differens noms ne nous sont d'aucune utilité, je dirai que l'on doit choisir la Manne en petites larmes, nouvelles, séches, legeres, d'un blanc tant soit peu rougeâtre, d'un goût agréable, la moins remplie de menu & de marons que faire se pourra, & rejetter, tant qu'il sera possible, ces Mannes grasses, sales & vilaines, en ce que ce ne sont que de vieilles Mannes, dans lesquelles le plus souvent il se trouve quantité de drogues incapables d'entrer dans le corps humain; & ceux qui en voudront faire l'experience, ils n'auront qu'à en fondre, & verront si ce que je dis n'est pas veritable. C'est une erreur qui est neanmoins assez établie que cette Manne est la plus purgative; ils ont raison, si la Manne en vieillissant & estant remplie de saletez acquiert une qualité purgative: mais je croi qu'ils se trompent, & qu'il n'y a que ceux qui en sont chargez, qui pour la mieux vendre se servent de ce faux pretexte. C'est apparemment ce qui a donné sujet à ceux

par les mains de qui elles passent, en exceptant neanmoins les honnêtes Marchands, de mélanger dans la Manne larmeuse & nouvelle, quantité de Manne grasse & vilaine, & de Manne menuë, tant pour faire meilleur marché, que pour y faire plus de profit : ce qui doit donner occasion à ceux qui en font gros negoce de la tirer de Ligourne, d'où elle est apportée tous les ans dans des caisses ou tonneaux, suivant que la recolte en est grande, par les Galeres du Grand Duc de Toscane, ou de la faire venir de Marseille & de l'acheter de gens incapables de la frauder; car c'est une chose certaine que plus la Manne passe par de differentes mains, principalement par celles de certaines gens qu'il n'est pas besoin de nommer, plus elle est surchargée de Manne commune & de marons: ce qui altere beaucoup sa qualité, & ce qui cause un gros déchet.

Pour ce qui est de celle qui nous est apportée en grosses larmes, comme elle ne peut estre que bonne, soit veritable ou fabriquée, pourvû qu'elle n'ait point esté additionnée, on la doit choisir en belles larmes, séches, legeres & de la couleur de celles en petites larmes, & d'un goût agreable, dans laquelle estant rompuë il s'y trouve une maniére de syrop, qui est la marque infaillible de sa nouveauté: car aussi-tost qu'elle commence à vieillir, ce syrop se desséche, & laisse une concavité, dans laquelle il se rencontre de petites éguilles, comme si elle avoit esté sublimée.

Pour ce qui est de l'usage de la Manne, il est si connu, & tant d'Autheurs en font mention, qu'il est presque inutile que je m'y arrête : je dirai neanmoins que c'est un des plus grands & des plus doux purgatifs que nous ayons, & duquel on se peut servir avec plus de sureté.

Esprit & eau spiritueuse, Manne.

On tire par la distilation de la Manne, un esprit acide qui est fort propre aux maladies de poitrine. On en peut tirer aussi par le moyen d'une cornuë une eau spiritueuse, qui contiendra tout ce que la Manne a de meilleur : cette eau spiritueuse est un grand sudorifique & specifique contre toutes sortes de fiévres intermittentes.

Quelques personnes m'ont voulu dire & assurer, que l'on tiroit de la Manne un dissolvant capable de dissoudre l'or ; c'est ce que je ne puis pas certifier, pour ne l'avoir pas experimenté.

CHAPITRE III.

De la Manne de Briançon.

LA Manne de Briançon est une Manne blanche & séche qui découle des grosses branches des Meleses ou *Larix:* c'est pourquoi elle est appellée des Latins *Manna laricea*, qui se trouve en quantité dans le haut Dauphiné, principalement autour de Briançon, d'où est venu son surnom.

On la choisira nouvelle, larmeuse, la plus blanche, la moins templie de menu, & la moins farineuse qu'il sera possible.

Cette Manne n'est guere usitée qu'à cause de sa blancheur, & non pour sa qualité, estant fort peu purgative.

Outre la Manne de Briançon il y a encore d'autres sortes de Manne ; la plus rare & la plus estimée est la Manne Masticine du Levant ou de Syrie ; c'est une

Manne qui approche en couleur à celle de Calabre, & qui eſt par grains comme le Maſtic, d'où eſt venu ſon ſurnom: elle découle des Cedres du Mont Liban, ainſi que je l'ay marqué au Chapitre du Cedre.

Cette Manne eſt fort rare en France: j'en ay environ trois onces, que l'on m'a aſſuré être veritable, qui eſt de la couleur & figure cy-deſſus, d'un goût de raiſine amere & aſſez deſagreable; ce qui n'a pas de rapport à ce qu'en a écrit Fuſchius, qui dit que les Païſans du Mont Liban la mangent: cette diverſité de goût provient peut-être de ſa vielleſſe, ou d'avoir changé de climat.

Il y a pluſieurs ſortes de Manne; comme celle d'Afrique, dont les Africains ſe ſervent au lieu de ſucre & de miel.

Les Mexiquains ont de la Manne qu'ils mangent, comme nous faiſons icy le fromage.

Il y en a en Perſe qui eſt en gros marons; mais comme toutes ces ſortes de Manne ne viennent pas juſques à nous, c'eſt ce qui fait que je n'en dirai rien.

CHAPITRE VI.

De la Manne liquide.

LA Manne liquide ou Tereniabin, eſt une Manne liquide blanche, & gluante, ſemblable à du miel blanc: elle ſe trouve ſur certaines plantes garnies de feuilles d'un vert blanchâtre, de la grandeur de celle de la Traînaſſe, & d'épines rougeâtres, auſſi-bien que les fleurs d'où ſortent des gouſſes ſemblables à celle du Bagnaudier, qui croiſſent en quantité dans la Perſe autour d'Alep & du Grand Caire, où elle eſt apportée les jours de Marché par potées, où elle eſt venduë aux Habitans du Caire, qui s'en ſervent, comme nous faiſons ici de la Manne de Calabre.

Cette liqueur eſt auſſi fort rare en France. En 1683. un de mes amis qui avoit été en Turquie m'en fit preſent d'environ quatre onces, que je garde encore, qui étoit lorſqu'il me la donna de la qualité cy-deſſus; mais comme le temps corromp tout, ſa couleur s'eſt changée en griſe, & il s'eſt fait un ſyrop deſſus d'une tres-bonne conſiſtance, d'un brun rougeâtre, & ce que je trouve de plus remarquable, c'eſt que ſon goût doux, ſucré & agréable, ne s'eſt point changé en aigre.

Il ſe trouve encore dans l'Aſie majeure ſur pluſieurs arbres ſemblables au chêne une Manne liquide, principalement autour d'Ormus, où elle eſt apportée dans la ville dans des peaux de bouc, où il s'en fait un ſi gros negoce dans les Indes, qu'il s'en tranſporte juſqu'à Goa.

Cette Manne eſt de la même figure & couleur que la precedente, excepté qu'elle ne ſe garde pas ſi long-temps.

Je croi m'être aſſez expliqué ſur les Mannes naturelles & ſur celle qui ſort des arbres, & on ſera deſabuſé de croire que les Mannes que nous vendons tombent du Ciel, & au lieu d'être appellé miel de l'air, on la doit appeller Gomme de freſne ou du nom des autres arbres qui les portent; & ce qu'il y a encore de probable, c'eſt que la Manne celeſte ſe liquefie au Soleil, comme j'ay déja dit, qui eſt le contraire de celle que nous vendons, qui ſe ſéche & ſe durcit.

CHAPITRE V.

De la Gomme-gutte.



LA Gomme-gutte ou Gutte-gambe, Gamboide, Gamandre, Gutte-gemou, Gutte-gomme ou Gomme du Perou, est une Gomme qui découle du tronc d'une plante rampante d'une nature assez particuliere, en ce qu'elle n'a ni feuilles ni fleurs, ni fruits: & ce n'est qu'un nombre de branches épineuses qui sortent les unes des autres, dont la figure est representée cy-dessus.

Les Siamois & Cochinchinois incisent le gros tronc de la plante, d'où il en sort un suc d'une consistance moyenne, qui aprés l'avoir laissé quelque temps à l'air il s'épaissit & jaunit, & ensuite ces peuples le roûlent comme de la pâte, & le mettent par morceaux ou turban de la maniere que nous le voyons. Ce sont les Païsans d'autour d'*Odia* ou *India*, ville capitale de Siam, qui l'apportent vendre dans la ville, comme nos païsans nous apportent du beurre ou autres dênrées: & ce que j'avance m'a été dit par un Interprete des Siamois, de qui j'en acheté une assez grande quantité.

Quoi qu'il en soit on la choisira séche, haute en couleur, en turban ou en masse ou saucissons, la figure ne faisant rien à la chose, pourveu qu'elle soit de la qualité cy-dessus, & qu'étant cassée ne soit point graveleuse, à quoy elle est fort sujette, comme aussi à y trouver une Gomme rouge, claire & transparente, tout-à-fait semblable à de tres-bel aloës cicotrin, qui avec toute sa beauté en empêche la vente, tant à cause de sa grande difference, que parce qu'elle ne fait pas une si belle couleur jaune.

Elle

Elle est quelque peu usitée dans la Medecine, en ce que c'est un fort purgatif, duquel on ne se doit servir qu'avec de grandes precautions, & par l'avis d'habiles gens. Ce qui n'a gueres de rapport avec ce qu'en dit Monsieur de Mesve, qui marque que l'on en peut prendre du depuis quatre dragmes jusqu'à sept: grosse erreur, puisqu'il n'y va que de la vie.

On s'en sert dans la Mignature pour peindre en jaune, & estant broyée avec de l'inde, on en fait un tres-beau vert d'herbe, qui sert presentement au lieu de vert de vessie.

CHAPITRE VI.

De la Gomme Arabique.



LA Gomme Arabique, Thebaïque, Sarracene, de Babylone ou Achantine, ou d'Acatia d'Egypte, qui est le nom des arbres qui la portent, est une Gomme blanchâtre en petites larmes, qui découle de plusieurs petits arbres fort épineux, dont les feuilles sont si petites qu'à peine les pourroit-on compter, qui se trouvent en quantité dans l'Arabie heureuse, d'où elle a tiré son nom. Cette Gomme nous est apportée en France par la voye de Marseille.

Depuis qu'on nous en apporte du Senega, la veritable Gomme Arabique est devenuë si rare à Paris, qu'il ne s'y en trouve presque plus.

On la choisira blanche, claire, transparente, & la plus séche & plus en larmes qu'il sera possible, principalement pour la Theriaque, qui est son principal usage: on employe cette Gomme avec heureux succés pour plusieurs maladies du poulmon, & pour adoucir l'âpreté de la toux: c'est pourquoi plusieurs personnes en font la baze de leur Suc de reglisse, sur tout à Blois, quoique mal-à-propos; non pas pour sa méchante qualité, mais parce qu'ils retirent beaucoup d'argent d'une drogue qui ne leur coûte pas grande chose; & encore au lieu d'employer la Gomme Arabique, ils se servent de celle du Senega.

CHAPITRE VII.

De la Gomme Turique.

LA Gomme Turique ou *Turis*, n'est autre chose que de la veritable Gomme Arabique, tombée des arbres en temps de pluye, qui estant ramassée, est mise dans des escaphas, laquelle est apportée à Marseille, où il s'en rencontre des masses seules, qui pésent quelquefois plus de cinq cens: ce qui ne provient, que d'avoir esté enfermée & pressée dans les Bâtimens qui l'apportent.

On la choisira séche, nette, claire & transparente, la plus chargée de blanche qu'il sera possible.

Cette Gomme est fort en usage à Lyon chez les Teinturiers en soye.

CHAPITRE VIII.

De la Gomme vermiculée.

LA Gomme vermiculée est de la Gomme Arabique ou du Senega, qui en tombant de l'arbre se tortille & reste en figure d'un vermisseau, d'où est venu son nom.

On la choisira blanche, claire & transparente, en petits vermisseaux, séche & veritable Arabique, principalement pour la Theriaque, qui est son principal usage.

Je dirai en passant que cette figure vermiculée n'est qu'une pure momerie, en ce qu'estant de la couleur cy-dessus, elle pourra estre emploiée par tout, où elle sera requise.

CHAPITRE IX.

De la Gomme d'Angleterre.

LA Gomme d'Angleterre est la Gomme blanche d'Arabie ou du Senega, fonduë dans un peu d'eau, & reduite en maniére de pâte, aprés l'avoir étenduë sur une pierre graissée d'un peu d'huile, de l'épaisseur que l'on voudra; & aprés l'avoir laissé un peu dessécher, c'est à dire, d'une consistance approchante de la colle de Flandres, alors on la coupera de telle figure que l'on souhaitera, & estant coupée, on la laissera sécher.

Gomme à friser. Cette Gomme sert à friser les cheveux, c'est pourquoi on l'appelle Gomme à friser & d'Angleterre, parce que ce sont les Anglois qui ont fait la premiere.

CHAPITRE X.

De la Gomme du Senega.

LA Gomme du Senega, que nous appellons vulgairement Gomme Arabique, & qui ſe vend aujourd'hui dans nos Boutiques, eſt une Gomme qui découle du tronc & des groſſes branches de pluſieurs arbres, garnies d'épines & de feuilles fort petites & toûjours vertes, & de fleurs blanches d'où ſortent des fruits ronds & jaunes ſemblables à nos figues, ces arbres croiſſent en quanrité dans pluſieurs endroits de l'Afrique, mais principalement du côté de la Guinée & du Breſil, d'où cette Gomme nous eſt apportée au Senega par les Négres ou les Blancs qui viennent des montagnes, & qui l'apportent ſur leurs dos ou ſur leurs Chameaux dans des paniers faits de feuilles de Palmier, ou dans des cuirs de bœuf à ceux qui ſont établis au Senega de la part de Meſſieurs de la Compagnie des Indes Occidentales de France, qui l'envoyent en vracq dans pluſieurs de nos ports, comme Nantes, Roüen, & autres endroits d'où nous la tirons.

On choiſira cette Gomme en ſorte, c'eſt-à-dire, qu'elle n'ait point eſté tryée: la plus ſéche & blanche qu'il ſera poſſible.

Cette marchandiſe a tous ſes uſages ſi connus, qu'il eſt inutile d'en parler.

Le ſujet pour lequel il ne s'en trouve plus guéres de blanche dans celle qu'on nous apporte, c'eſt que les Sauvages la gardent pour la manger.

DESCRIPTION DE L'ETABLISSEMENT que Meſſieurs de la Compagnie de France ont au Senega, qui m'a été donnée par Monſieur Chambonneau, Gouverneur pour ladite Compagnie au Senega, au ſujet de la Gomme qu'on nous en apporte.

LE Senega eſt l'habitation de la Compagnie Roïale d'Afrique, diſtant du Cap-Vert de trente lieuës: la riviere ſe nomme *Niger*; trois lieuës dans ſon embouchure eſt la Fortereſſe de l'Iſle S. Loüis, Magazin general de la Compagnie, où elle traitte, & d'où elle envoie des barques ſur ledit Niger juſqu'à trois cens lieuës L'on pourroit monter plus haut ſans un rocher qui borne & traverſe toute la riviere: & fait un ſceau d'eau que les François n'ont connu qu'en 1686. que Monſieur Chambonneau en fit la découverte en perſonne. Il commença en ladite année à partir au commencement de Juillet, que les eaux commencent à groſſir, & la riviere bien navigable, traverſa le Roïaume de Bracque, autrement appellé Hoüalle, où il viſita le Deſert, qui eſt une grande place deſerte & inculte, qui eſt à trente lieuës de l'habitation, où ſe fait la Traitte des Gommes avec les Maures de la Côte de Barbarie, où elle eſt apportée ſur des chameaux ou ſur des bœufs porteurs. De là le ſieur Chambonneau traverſa ce Roïaume de Bracque, qui eſt à quarante lieuës de l'habitation, & finit au Village d'Angane. Il entra au Roïaume de Foudre, dont le Roi ſe nomme Siràti: ce Roïaume eſt ſi long,

qu'il contient bien deux cens lieuës, & jamais n'a eſté paſſé que par ledit Chambonneau, qui l'a paſſé malgré ce Roi en 1690. où il entra malgré les peurs, les maux, & la déſenſe des vivres qu'il fit à tous les Négres qui étoient à le monter; traverſa ſon païs, & entra dans le Roïaume de Galand, dont le Roi s'appelle Toucamache qui le reçut bien; ce qui a fait qu'il lui a envoïé des barques, & que le commerce eſt établi dans ſon païs.

Le Roïaume de Bracque donne les cuirs, & la Gomme qui vient de Barbarie, & qui eſt apportée par les Maures; mais donne peu de morfil ou d'ivoire, & d'eſclaves. Celui de Foudre donne auſſi des Cuirs & de la Gomme, beaucoup d'ivoire & de tabac, paines ou ouvrages de cotton; mais Meſſieurs de la Compagnie ne traittent pas.

Le Roïaume de Galand où eſt le Sceau du rocher, & voiſin du Roïaume de Tombut, traitte quantité d'eſclaves, d'ivoire & d'or en Aurillet, c'eſt-à-dire ouvragé, qui eſt tout ce que Meſſieurs de la Compagnie de France tirent du Senega.

De Coré ou Cap-Vert, où la Compagnie a une Fortereſſe, elle tire les mêmes choſes, excepté la Gomme; mais auſſi elle a de plus la Cire, qui eſt ordinairement remplie de terre qui y eſt miſe par les Négres: c'eſt pourquoi elle eſt fonduë dans l'habitation avant que de l'apporter en France.

CHAPITRE XI.

De la Gomme de Païs.

LA Gomme de Païs eſt celle que nos païſans nous apportent à Paris, qu'ils recueillent ſur pluſieurs Arbres fruitiers, comme Pruniers, Ceriſiers, & autres.

On la choiſira bien ſeche, étant fort ſujette à eſtre apportée mollaſſe, & le plus ſouvent toute en maſſe; & la plus de blanche qu'il ſera poſſible.

Son uſage eſt pour les Chapeliers, & autres.



CHAPITRE XI.

De la Gomme Adragan.



LA Gomme Tragagant, que nous appellons ordinairement Adragan, eſt une gomme blanche tortillée, & faite en maniere de petits vers.

L'arbriſſeau qui la rapporte eſt petit, épineux, garni de feüilles fort petites, d'un vert blanchâtre, que les Marſeillois appellent *Barbe de Renard*, ou *Rame de Bouc.*

Cette Gomme découle par inciſion du tronc & des groſſes racines de ces petits arbriſſeaux qui croiſſent en quantité dans la Sirie, principalement autour d'Alep; c'eſt pour ce ſujet qu'on trouve toûjours parmi cette Gomme des noix de galle & meſme du maſtic.

On la choiſira en ſorte; c'eſt-à-dire que la plus blanche n'ait point été ôtée, en ce que le plus ſouvent on en fait de trois ſortes; ſçavoir celle qui eſt en petits brins longs qui eſt la plus belle. La ſeconde, eſt celle qui eſt d'un blanc gris. La troiſiéme eſt rougeâtre ou noirâtre, & pleine d'ordures, à quoi elle eſt fort ſujette, & faire en ſorte de l'avoir ou de la tirer de Marſeille ou d'Angleterre: la plus blanche & la moins chargée de ſaleté & de rougeâtre qu'il ſera poſſible.

L'uſage de cette Gomme, principalement la blanche, eſt fort uſitée par quantité d'ouvriers qui s'en ſervent. A l'égard de la noire, il n'y a guére que les Peauciers qui la mettent en uſage.

CHAPITRE XII.

Du Camphre.



LE Camphre est une gomme résine fort combustible, & d'une odeur pénetrante, facile à se dissiper à l'air (à cause d'un souphre & d'un sel volatil dont il est composé) qui découle du tronc & des grosses branches de plusieurs grands arbres ayant les feüilles semblables à l'estampe ci-dessus, dont l'original est dans mes mains, qui m'a été donné par Mr de Tournefort, ces arbres croissent en quantité dans l'Isle de Burneo, & autres endroits de l'Asie, & même dans la Chine.

Les habitans des lieux où croissent ces arbres, incisent les troncs, d'où il en sort une gomme blanche, qui se trouve au pied de l'arbre en petits pains, & qui est envoyée en Hollande pour y estre rafinée, comme il se verra ci-aprés.

Camphre Brute.

Cette Gomme, comme elle vient de l'arbre, & de la maniere qu'elle vient du pays, est appellé *Camphre Brute*, lequel pour estre de la qualité requise, doit estre en morceaux friable, & estant égrainé qu'il soit comme du sel blanc de l'odeur cy-dessus, le plus sec & le moins sale qu'il sera possible.

Il se rencontre bien souvent à Roüen, & mesme à Paris, du Camphre Brute, d'où on l'envoye en Hollande pour y estre rafiné, à cause que l'on ne s'est jamais émancipé d'y vouloir travailler, soit faute de connoissance, ou pour ne s'en estre pas voulu donner la peine, quoiqu'elle ne soit pas grande. Je ne sçai pas à quoy ont pensé tous nos Chimistes, de n'avoir jamais inseré dans leurs Livres la maniere dont on rafine le Camphre; apparamment qu'ils n'en ont rien sçu, ou qu'ils ne l'ont pas voulu dire: mais je ne puis m'empêcher de croire que s'ils en avoient sçu quelque chose, ils n'auroient pas manqué d'en faire part au public,

& ne luy auroient point fait connoiſtre qu'il découle de l'arbre tel que nous le vendons ; ce qui eſt bien éloigné de la raiſon, puiſque le Camphre brute tel qu'il ſort de l'arbre, eſt par morceaux de differentes groſſeurs, tout à fait ſemblables à du ſel blanc, bien vilain : & celuy que nous vendons eſt en pains faits en couvercles de pot, blanc, clair & tranſparent ; ce qui fait aſſez connoître qu'il a eſté travaillé, & qu'il n'eſt pas tel qu'il ſort de l'arbre. Et de plus, c'eſt que j'en ai de Brute, & d'autre que j'ai rafiné, & même je ſuis preſt de faire voir la verité de la choſe à ceux qui le voudront ſçavoir ; & afin que l'on ſoit certain de ce que je dis, j'ai bien voulu donner icy au public la maniere de le rafiner, qui ne m'a jamais eſté dite de perſonne, mais que j'ai trouvée en travaillant.

On rafine ou purifie le Camphre Brute en le mettant dans des matras, ou autres vaiſſeaux ſublimatoires, aprés l'avoir concaſſé, & aprés avoir rempli la moitié du vaiſſeau de cette poudre, on bouchera legerement le vaiſſeau : on le mettra enſuite ſur un petit feu, d'abord le plus ſubtil du Camphre s'élevera & s'attachera au haut du vaiſſeau ; & lors que toute la ſublimation en ſera faite, on le trouvera beau, blanc, tranſparent, & épais ſuivant la quantité du Camphre Brute que l'on aura employé. Aprés la ſublimation on trouvera au fond du vaiſſeau une teſte morte & de nulle valeur. Il ſe trouvera attaché au Camphre rafiné, un Camphre extrêmement blanc & tout en petits grains, qui eſt apparemment celuy qui n'a pû prendre corps comme l'autre. Ainſi comme le Camphre Brute nous eſt aſſez commun, il ne ſera plus neceſſaire de paſſer abſolument par les mains des Holandois, auſquels l'on ne ſera plus obligé d'avoir recours, ſi nous voulons avoir de Camphre rafiné, tant pour l'uſage de la Medecine, que pour divers ouvriers qui s'en ſervent, comme pour faire des Feux d'artifices, ou autres ouvrages où il eſt requis. Je ne puis m'empêcher de dire ce qu'un de mes amis m'a aſſuré touchant la purification du Camphre ; que les Holandois en leur donnant vingt cinq francs, ils vous donnent cent livres de Camphre rafiné pour cent livres de Brute que l'on leur a donné. Pour mon particulier, j'avouë que je ne ſçai pas comme ils peuvent faire, & quelque diligence que j'aye faite, je ne l'ai pû ſçavoir.

Quoy qu'il en ſoit, je dirai que l'on doit choiſir le Camphre le plus blanc, le plus clair, le moins taché & briſé que faire ſe pourra ; quoi que quand c'eſt pour l'emploi, les petits morceaux ſoient auſſi beaux & bons que les gros : & on ſera deſabuſé de croire ce que marque l'Autheur du Dictionnaire Pharmaceutique, qui dit que l'on falſifie le Camphre à cauſe de ſa rareté & de ſa cherté. Je voudrois bien luy demander quelles drogues l'on pourroit ajoûter dans une marchandiſe auſſi pure que le Camphre ; il faut laiſſer aller cette erreur avec les autres : elle n'eſt pas ſeule, puiſque preſque tous les articles de ſon Livre c'eſt-à dire ceux qui traitent des Drogues, ſont fauſſes. On doit eſtre encore deſabuſé de croire, comme il le dit, que le Camphre acquiert ſa blancheur aprés avoir eſté cuit, & dépuré par le moyen de la chaleur du Soleil ou du feu. Il a raiſon de dire qu'il nous vient rarement de ce Camphre ainſi rafiné, car je crois que ny luy ny teſte d'homme n'a jamais eu du Camphre cuit au feu ou au Soleil ; non plus que quand il dit que l'on connoiſt le Camphre en le mettant dans un pain chaud au ſortir du four ; que s'il rôtit, c'eſt une marque qu'il eſt falſifié ; mais s'il fond c'eſt qu'il eſt bon. A l'égard de la derniere épreuve, elle eſt veritable, car plus il eſt rafiné, plus il ſe liquifie : & quand même il ne ſe diſſoudroit pas tout-à-fait, cela ne proviendroit pas d'avoir eſté falſifié comme il le marque, mais de n'avoir pas eſté aſſez rafiné. A l'égard des vertus du Camphre, je n'en dirai rien, cet Autheur en ayant aſſez traité ; à quoy je ne puis contredire, n'en-

Huile de Camphre. Il eſt fort eſtimé pour la guériſon des Fiévres, pendu au col dans de l'Eſcarlate.

trant point dans le détail de vouloir trouver à redire à ce que je ne connois point, laiſſant cela aux Medecins, pour dire que nous tirons du Camphre par le moyen de l'eſprit de Nitre, une huile de couleur d'ambre, qui ſert pour la carie des os. Monſieur Lemery en traite fort bien, & l'on pourra y avoir recours.

CHAPITRE XIV.

Du Benjoin.



LE Benjoin eſt une gomme qui découle du tronc & des groſſes branches d'un grand arbre, par le moyen des inciſions que l'on luy fait, qui a ſes feüilles de la figure cy-deſſus, & qui croiſt en quantité dans la Cochinchine, principalement dans les foreſts du Royaume de Lao & de Siam; c'eſt pourquoy les Gens de la ſuite des Ambaſſadeurs de Siam en apporterent une groſſe quantité à Paris, où il fut vendu à bon marché.

Benjoin en larmes.

On choiſira le Benjoin en larmes, d'un jaune doré, au deſſus blanc, en dedans accompagné de petites veines claires, blanches & rouges, friable, ſans aucun goût, mais d'une odeur douce, ſuave, & fort aromatique.

Cette deſcription de Benjoin ne manquera pas de ſurprendre ceux qui n'auront jamais vû de Benjoin de la maniere dont il découle de l'arbre, & attaché à ſon écorce, ne voyant à Paris qu'une quantité de differentes ſortes de Benjoin, dont le premier eſt celui que nous appellons *Benjoin en larmes*, quoiqu'en maſſe, qui eſt ordinairement clair & tranſparent, d'une couleur rougeâtre, mélangé de larmes blanches, comme des amandes caſſées; c'eſt pourquoy il eſt appellé Benjoin amygdaloïde, qui veut autant dire que Benjoin amandé; & qu'il ſoit du goût & de l'odeur de celui cy devant, le moins rempli d'ordures qu'il ſera poſſible.

Benjoin en ſorte.

Le ſecond que nous appellons *Benjoin en ſorte*, doit eſtre, pour eſtre de la bonne qualité, bien net, d'une bonne odeur, le plus chargé de larmes blan-

ches,

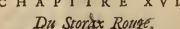
ches, le plus réſineux & le moins chargé de pouſſiere qu'il ſera poſſible ; il faut rejetter entierement celui qui eſt noir, terreux & de nulle odeur, & que ce ne ſoit du Benjoin artificiel, c'eſt-à-dire pluſieurs Gommes fonduës enſemble.

A l'égard de la couleur, elle eſt fort triviale, s'en trouvant de gris & de noirâtre, ce qui ne fait en rien, pourvû qu'il ſoit de la qualité cy-deſſus.

Cette Drogue a pluſieurs noms, comme *Aſſa-doux*, *Ben de Judée*, *Benjoin de Boninas*, en ce que quelques-uns veulent qu'il découle des jeunes arbres.

On tire du Benjoin, par le moyen du feu & d'un cornet de papier, des fleurs blanches d'une tres-agreable odeur, & fort propres pour les Aſmatiques. Ces fleurs doivent eſtre nouvelles faites, bien blanches & legeres, & d'une tres-ageable odeur ; & de ce qui reſtera dans le pot, on en peut tirer une Huile, qui eſt un tres-bon Baume pour les playes. Fleur de Benjoin. Huile de Benjoin.

CHAPITRE XVI.



Du Storax Rouge.



Arbre du Storax rampant le long d'une Muraille.

LE Storax Rouge, ou encens des Juifs, dont nous nous ſervons fort communément, eſt une réſine qui découle du tronc & des groſſes branches d'un arbre de moyenne hauteur, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du Coignier, à la reſerve qu'elles ſont plus petites, & ſes fruits de la groſſeur d'une Aveline, dans leſquelles eſt renfermé une amande blanche & huileuſe d'une odeur tout à-fait ſemblable à celle du Storax. Et comme il ſe rencontre du Storax dans ces coques caſſées qui s'y eſt mis par hazard, c'eſt ce qui a fait croire à pluſieurs que le Storax ſortoit de ces coques.

Cette Gomme nous eſt apportée par Marſeille de pluſieurs endroits de la Syrie & du Levant, où ces arbres croiſſent en quantité.

On le choiſira en maſſe d'une couleur rougeâtre, mollaſſe & gras, d'une agreable odeur, & rejetter celui qui eſt ſec, rempli de ſarilles ou ordures, & qui a l'odeur du Storax liquide à quoi il eſt fort ſujet, auſſi bien que le Storax en pain, en boule, ou en marons, en ce que ce n'eſt qu'une compoſition de Storax liquide, & de ſarilles du veritable Storax ; avec quantité d'autres Drogues de peu de valeur, auſſi-bien que celui qui eſt en pouſſieer, n'étant que de la ſcieure du bois. Storax en Pains.

Le Storax est fort en usage dans la Medecine, mais principalement chez les Parfumeurs, & autres personnes qui s'en servent au lieu d'encens.

On tire du Storax une résine, ainsi que l'enseigne la Pharmacopée de Monsieur Charas à la page 297. qui a de tres-belles qualitez, où on pourra avoir recours.

CHAPITRE XVI.

Du Storax Calamite.

LE Storax Calamite ou en larmes, que nous tirons de Marseille ou d'Hollande, est une masse rougeâtre remplie de larmes blanches, & quelquefois aussi séparées; c'est à-dire qu'il est tout par larmes blanches en dedans, & rougeâtre au dessus, d'une consistance moyenne, d'une odeur douce & suave, approchant de celle du Baume noir du Perou.

On le choisira en belles larmes séparées, de la couleur & de l'odeur cy-dessus, le plus sec, le moins adherant aux doigts, & le moins amer qu'il sera possible.

Cette Drogue est fort peu en usage, en ce que la plûpart se servent en son lieu & place du Storax ordinaire, tant à cause de sa cherté, que parce qu'ils veulent qu'il ait autant de vertu; ce que je ne veux desapprouver: mais je dirai seulement, que pour ne point engager sa conscience, on ne doit emploïer l'un pour l'autre; & de plus, c'est que les Drogues dont il est composé, ont du moins autant de vertu que le veritable Storax.

On n'aura pas manqué d'estre surpris, quand j'ai dit que le Storax en larmes estoit composé de plusieurs ingrediens, en ce que la plûpart croient qu'il est naturel, quoique Monsieur Charas à la page 296. de sa Pharmacopée, dit qu'il croit que c'est une composition: ce que je n'avancerois sur cette pensée, si je ne l'avois experimenté moi-même le 30. de Juillet 1692. & en avoir fait d'aussi beau & aussi recevable que celuy que nous tirons de Hollande & de Marseille; & si je ne l'eusse fait voir à quantité d'habiles Marchands, qui tous d'un commun accord le trouverent avoir toutes les qualitez qui se doivent rencontrer dans celuy des pays cy-dessus. Et de plus, c'est que je suis prest de le faire voir, & d'en faire devant ceux qui auront peine à le croire.

Cette composition est appellée *Storax Calamite*, en ce qu'on prétend qu'il étoit apporté autrefois de la Pamphilie dans des tuyaux de plumes, ou dans des roseaux que les Latins appellent *Calamus*.

CHAPITRE XVII.

Du Storax liquide.

LE Storax liquide est composé de quatre ingrediens fondus ensemble, qui sont le Storax, le Galipot, l'Huile & le Vin, battus avec de l'eau pour les reduire en consistance d'onguent, d'une couleur grise, pareille à celle de la terre à Potier.

On choisira le Storax liquide d'un gris de souris, d'une odeur de Storax, d'une bonne consistance, le moins rempli d'ordures & d'humiditez qu'il sera possible, & veritable Hollande.

Son uſage eſt pour la Medecine, mais principalement pour en faire un onguent qui porte ſon nom, comme en eſtant la baze, & fort uſité dans les Hôpitaux, ſur tout à l'Hôtel-Dieu de Paris, & duquel ils ſe ſervent avec un heureux ſuccés pour guérir le Scorbut, les plaies, & la gangrene.

Il entre auſſi dans pluſieurs compoſitions Galeniques, & eſt quelquefois employé par les Parfumeurs & autres perſonnes, pour faire des pots pourris, mais beaucoup chez les faiſeurs de Storax en boule & en maſſe.

Le Storax liquide ſe conſerve long temps à la cave, pourvû que l'on ait ſoin d'y mettre de l'eau deſſus de temps en temps.

CHAPITRE XVIII.

Des Paſtilles.

LEs Paſtilles à brûler ſont une compoſition de Benjoin & de Storax fonduë enſemble ſur un petit feu, & le plus promptement qu'il eſt poſſible. On en forme des Tablettes de telle figure que l'on ſouhaite. Ces Paſtilles, quoy que peu compoſées, ne laiſſent pas d'eſtre tres-bonnes, ſur tout quand elles ont eſté faites avec de bonne matiere. Quelques-uns y ajoûtent du Muſc, de la Civette, & de l'Ambre. Enfin l'on fait les Paſtilles plus ou moins bonnes, ſuivant les differens aromats que l'on y emploie : & d'autres, qui au contraire pour en faire de communes, n'emploient que des gueuſeries, comme du Storax liquide, du Bois de roſe, du Labdanum ; Et pour les rendre noires, & leur faire tenir le feu, ils employent le charbon de quelque bois leger. On peut donner à ces Paſtilles, comme au Galipot, le nom d'*Encens de Village.*

Monſieur Charas dans ſa Chimie, à la page 1057. décrit de trois ſortes de Paſtilles, qui ne different que ſuivant les Drogues dont elles ſont compoſées. Et comme elles ſeroient trop longues à rapporter toutes icy, ceux qui en deſireront faire, auront recours à ſon Livre. Ils ont pour Titre, *Trochiſci odorati, vel Avicula Cypreæ.* Oyſelets de Cypre.

Ces Paſtilles, ou Trochiſques ſont appellées *Oyſelets de Cypre.*

CHAPITRE XIX.

Du Lait Virginal.

OUtre le Lait Virginal que l'on fait avec la Litarge, on en peut faire un en diſſolvant du Benjoin & du Storax dans de l'Eſprit de vin, qui eſt celuy dont ſe ſervent les Chirurgiens & Barbiers, à cauſe de ſon âgreable odeur. Cette teinture de Benjoin & de Storax eſt appellée *Lait Virginal*, à cauſe que quand on en jette tant ſoit peu dans de l'eau, il la fait devenir blanche comme du petit lait. Teinture de Benjoin. Ceux qui veulent faire un Lait Virginal plus fin, ſe ſervent du Baume en coque, & de Storax en larmes, & même y adjoûtent du Muſc, de la Civette, & de l'Ambre. Il y en a auſſi qui ne ſouciant pas de l'odeur, y font entrer de la Myrrhe, à cauſe, diſent-ils, qu'elle eſt bonne pour ôter les taches de rouſſeurs.

Ce Lait doit eſtre d'un tres-beau, rouge, clair, & fort odorant, ſentant le moins l'Eſprit de vin qu'il ſera poſſible.

liqueur onctueuſe, qui eſt le veritable Stacté tant vanté des Anciens, & qui de cette ſorte pourra eſtre employée ſans contredit dans les compoſitions les plus exquiſes, eſtant doüé de toutes les bonnes qualitez que tous les Autheurs luy ont demandées.

Il eſt à remarquer que la Myrrhe nous eſt apportée par Marſeille en ſorte, dans des balles de cuirs de quatre à cinq cens livres, telle qu'elle vient des pays cy-deſſus, dans leſquelles il ſe rencontre quantité d'ordures d'écorces d'arbres, & autres corps étrangers, à quoi elle eſt fort ſujette, auſſi-bien que d'avoir eſté tryée, principalement quand elle a paſſé par les mains de certaines perſonnes accoûtumées à tryer la marchandiſe; & c'eſt apparemment ce qui a fait dire à noſtre Autheur, qu'il ne ſe trouvoit point de belle Myrrhe chez les Epiciers, ce qu'il n'auroit pas dit, s'il avoit connu un nombre d'honneſtes Marchands, qui la vendent telle qu'elle vient du païs, & qui n'a jamais eſté tryée.

La Myrrhe eſt fort en uſage dans la Medecine, en ce qu'elle eſt propre pour la guériſon des playes, & c'eſt une des principales Drogues dont on ſe ſert pour embaumer les corps morts des grands Seigneurs.

On tire, par le moyen des œufs durs, dont on a ôté le jaune, ainſi que l'on pourra voir dans la Chimie de M[r] Lemery, une liqueur onctueuſe, qui eſt appellée *Huile de Myrrhe* par défaillance, qui eſt eſtimée propre pour ôter les taches de rouſſeur du viſage: & par la cornuë l'on en tire un eſprit & une huile puante; & par le moyen de l'eſprit de vin & autres liqueurs, une teinture doüée d'une grande proprieté, ainſi que l'enſeigne le même Auteur à la page 737. & M[r] Charas à la page 711. & 761. où le Lecteur aura recours.

Huile de Myrrhe par deffaillance.

Eſprit, Huile & Teinture de Myrrhe.

CHAPITRE XXI.

Du Stacté, ou Stacten.

Le Stacté, ou Myrrhe liquide, eſt ce qui fut preſenté à Nôtre-Seigneur par les Mages, & que les Anciens appelloient *Stacten*, ou *Myrra Stacte, vel electa*, dont l'odeur eſtoit fort agreable, comme il eſt marqué dans la troiſiéme Leçon de l'Office de la Vierge, où il eſt dit en termes exprés: *Quaſi myrrha electa dedi ſuavitatem odoris*, eſtoit la liqueur graſſe & onctueuſe qui ſe rencontre dans la Myrrhe nouvellement tombée de l'arbre; comme auſſi celle qui tomboit des jeunes arbres ſans aucune inciſion. Mais comme à preſent cette précieuſe Marchandiſe nous eſt tout-à-fait inconnuë, pluſieurs perſonnes ſe ſont inventées d'en faire d'artificielle, en faiſant diſſoudre de la Myrrhe dans de l'huile, & lui ont donné le nom de *Stacte unguentaire*, ou en onguent: d'autres en font épaiſſir, qu'ils appellent *Stacte artificiel.*

Stacté unguentaire ou en onguent, ou Stacté artificiel.

On ſe ſert auſſi quelque peu de l'écorce & du bois de l'Arbre qui porte la Myrrhe: mais je n'ai pû ſçavoir à quoi ils étoient propres.

CHAPITRE XXII.

De l'Assa Fœtida.



L'*Assa Fœtida* est une Gomme, qui découle pendant les chaleurs, du tronc d'un petit arbrisseau, qui a ses feuilles semblables à celles de la Ruë, qui croît en quantité dans les Indes, principalement autour de la Ville d'Utard, où il appellé *Hingt*. Il en vient aussi de Perse, & même de la Medie, de l'Assyrie, & Libie. Il y a quelques Auteurs qui disent que l'*Assa fœtida* qui vient de Perse, découle du tronc d'un arbrisseau, dont les feuilles ressemblent à celles de la Rave.

Les habitans des lieux incisent ces arbres jusques dans leurs racines, d'où il sort une Gomme blanche tirant sur le rouge, d'une odeur tres-puante; c'est pourquoi les Allemans l'ont appellé *Stercus Diaboli*.

On choisira l'*Assa fœtida* en masse, rempli de larmes blanches, sec, qui étant frais coupé, soit d'un blanc jaunâtre, qui peu de temps aprés se change en beau rouge, tirant sur le violet, & que son odeur soit neanmoins supportable, & rejetter un nombre d'*Assa fœtida*, qui est gras, salle, rempli de terre, & du jonc dans quoi il est venu: comme aussi celui qui est noir, d'une odeur si desagreable, qu'il est impossible de le pouvoir supporter, & prendre garde que c'en soit de veritable, & non d'autres Drogues que l'on suppose assez souvent à sa place; comme il arriva au mois de Juin 1692. que deux Particuliers m'acheterent deux piéces de Gallipot madré, ou encens commun, d'environ cinq à six cens livres piéce, qui les vendirent dans Paris pendant ce mois à quantité d'Epiciers, Apotiquaires, Maréchaux & autres, sur le pied de trente à quarante sols la livre, de vingt livres le cent que je leur avois vendu.

L'*Assa fœtida* est quelque peu usité en Medecine, mais beaucoup par les Maréchaux.

On donne plusieurs autres noms à l'*Assa fœtida*, comme celuy de *Suc Syriniac*, *Liqueur de Syrie*, *Suc de Medie*, ou *Merde du Diable*. Differens noms de l'Assa fœtida.

La plus grande partie de l'*Assa fœtida*, que nous avons en France, vient de Londres, où il est apporté dans de grandes quantines de terre, de la mesme maniere & grandeur de celles que nous voyons encore à Paris, dans quoi on nous apportoit autrefois de l'huile de Therebentine de Provence. Et il se trouve quelquefois à Londres une si grande quantité d'*Assa fœtida*, aussi-bien que d'autres marchandises, que l'on voit des Magasins d'une prodigieuse hauteur & longueur tout remplis de marchandises.

Les Anglois ne nous envoient jamais l'*Assa fœtida* dans ces sortes de pots, les mettant dans des tonneaux de differens poids, & reliez de cerceaux de fer, ainsi que nous en voyons assez souvent à Paris, qui est le contraire de celui qui vient par la voie de Marseille, qui est dans des paniers faits de feuilles de Palmier.

A l'égard de l'*Assa fœtida* en larmes, le peu d'usage qui s'en fait, ne merite pas la peine d'en parler; car c'est un abus tellement établi par les Maréchaux, qui sont presque les seuls qui consument l'*Assa fœtida*, que quand on leur donneroit l'*Assa fœtida* en larmes, à moitié moins que celui en masse, ils n'en voudroient pas, disant pour leurs raisons, qu'ils n'ont pas accoûtumé d'en employer de cette sorte. Pour ce qui est de l'usage de la Medecine, je conseille à ceux qui en auront besoin, de préferer celui en larmes à celui qui est en masse, comme estant le plus pur & le plus beau.

CHAPITRE XXIII.

Du Galbanum.



LE Galbanum est une Gomme qui découle de la racine d'une plante, que les Simplistes appellent *Ferula Galbanifera*, dont les feuilles sont de la figure cy dessus, tirée sur l'original que j'ai entre les mains, qui m'a esté donné

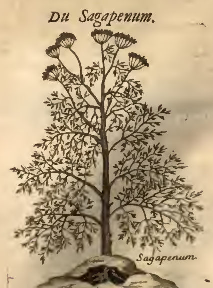
par Monsieur de Tournefort. Au haut de la tige naissent des semences plattes, de la grandeur & grosseur de nos Lentilles, comme il se peut voir dans le Galbanum commun, où il ne s'en rencontre que trop. Cette plante croist en quantité dans la Syrie, l'Arabie Heureuse, & aux grandes Indes.

On nous apporte de Marseille deux sortes de Galbanum, sçavoir celui en larmes, & celui en masse. Le premier sera choisi en belles larmes, jaunâtres en dedans, d'un jaune doré au dessus, d'un goût amer, & d'une odeur forte. Le second, qui est en masse, sera choisi sec, bien net, le plus chargé de larmes blanches, & le moins puant qu'il sera possible.

Il est beaucoup usité dans la Medecine, principalement chez les Apotiquaires, en ce qu'il entre dans beaucoup d'emplâtres.

CHAPITRE XXIV.

Du Sagapenum.



LE *Sagapenum*, ou *Serapinum*, ainsi appellé à cause que son odeur approche de celle du Pin, & de nous *Gomme Seraphin*, découle du tronc d'une plante dont les feuilles sont fort petites, & les semences approchantes de celles du Galbanum, à la reserve qu'elles sont plus petites, qui croist en quantité dans la Perse, d'où il nous est apporté.

On choisira le *Sagapenum* en belles larmes, claires & transparentes, d'une odeur forte, & approchante de celle du Pin, le plus blanc, & le moins rempli d'ordures qu'il se pourra.

Il est aussi fort usité chez les Apotiquaires, entrant dans plusieurs compositions Galleniques.

Monsieur Charas dans son Livre de la Theriaque, & ce qu'il m'a confirmé lui-mesme, dit avoir vû en 1650. à la Foire de Beaucaire, une Caissette de *Sagapenum*, dont la blancheur tant dedans que dehors, égaloit celle du lait; & avouë

avouë qu'il ne l'auroit jamais reconnu, si ce n'avoit esté son odeur forte & pénetrante.

Monsieur Wormes Medecin Danois, dit dans son Livre, qu'il est admirable pour l'epilepsie & la paralysie. Pour moi, je sçai par experience qu'il est excellent pour les Asmatiques, pris de la grosseur d'un pois dans une cerise confite en guise de noyau, le soir en se couchant, & le matin en se levant.

CHAPITRE XXV.

De l'Opopanax.



L'Opopanax, que nous appellons fort communément *Opoponax*, est une Gomme qui découle, selon quelques Autheurs, d'une plante ferulacée, nommée *Panaces Heracleum*, qui croist en quantité dans la Beotie, la Phocide d'Achaïe, & en Macedoine, ayant ses feuilles âpres, & presque semblables à celles du Figuier, qui sont mi-parties en cinq. Sa tige est fort haute & assez cottonnée, produisant à la cime un grand mouchet avec des fleurs jaunes, & aprés elles une graine brûlante à la langue, mais d'une grande odeur. Ses racines sont blanches, un peu ameres, & couvertes d'une écorce assez épaisse. De l'incision de cette plante découle l'Opopanax liquide, & blanc au commencement: mais qui se desséche ensuite, & devient peu à peu de couleur dorée dans sa superficie.

On nous apporte de Marseille trois sortes d'Opopanax; sçavoir celui en larmes, en masse contrefait, ou applati.

Le premier doit estre choisi en belles larmes blanches en dedans, & d'un blanc doré au dessus, d'une odeur forte, d'un goût amer & desagreable, le plus sec & le moins rempli de menu qu'il sera possible, y estant fort sujet. Opopanax en larmes.

Le second qui est en masse, sera le plus chargé de larmes, & le plus approchant de la couleur & de l'odeur de celuy en larmes qu'il sera possible. Opopanax en masse.

Opoponax applati, ou de la Compagnie.

Pour l'applati, que l'on appelle Opoponax de la Compagnie, & que plusieurs canailles vendent pour celui en larmes, quoique facile à connoistre, en ce que le veritable est en petites larmes rondes, & que l'autre est plat, de la largeur & grosseur du pouce; ce que je puis assurer pour en avoir fait moi-même que j'ai encore. Ainsi on le rejettera entierement, n'estant que l'Opoponax mélangé avec une Gomme de fort bas prix, dont je tais le nom.

L'Opopanax est d'une si forte odeur, qu'en en ayant reçû une Caisse de Marseille au mois d'Aoust 1691. & l'ayant ouverte, nous causa un si cruel mal de teste à dix que nous estions, qu'il nous fut presque impossible de pouvoir durer pendant quatre heures. Cet avis servira pour ceux qui le feront venir nouveau; car étant vieux, cette forte odeur, aussi-bien que sa blancheur naturelle, se perdent, & devient d'un rouge fort foncé.

Il approche des qualitez du Sagapenum, & est propre pour la guérison des playes, entrant pour cet effet dans la composition de l'Emplâtre Divin, aussi-bien que le Galbanum, l'Ammoniac, & le Bdelium.

CHAPITRE XXVI.

De la Gomme Ammoniac.



LA Gomme Ammoniac, est une Gomme qui découle en larmes blanches des branches coupées, & de la racine incisée, d'une plante ferulacée, qui croît en quantité dans les sables de la Lybie, principalement proche de l'endroit où estoit autrefois le Temple de Jupiter Amon, d'où elle a tiré son nom.

Cette Gomme nous est apportée en grosses masses, dans lesquelles il se rencontre quantité de larmes blanches, tant dessus que dedans, d'une assez agreable odeur, tirant tant soit peu à celle de l'Opoponax.

On choisira cette Gomme en belles larmes, séches, blanches, ron-

des, d'un goût amer, & assez desagreable ; & celle en masse la glus chargée de larmes, & la plus nette qu'il sera possible, en ce qu'elle est sujette à estre remplie de saleté, principalement de sa graine, qui est semblable à celle du Galbanum.

Son usage est pour plusieurs remedes Topiques, comme celle ci-devant.

Monsieur de Meuve dans son Dictionnaire Pharmaceutique, lui attribuë de grandes qualitez, où le Lecteur aura recours.

On en tire par la distillation, un Esprit & un Huile qui ont de grandes proprietez, marquées par le même Autheur. Esprit & Huile de Gomme Amoniac.

CHAPITRE XXVII.

Du Sang-Dragon des Indes.



LE Sang-Dragon des Indes, est une Gomme qui distile du tronc du plusieurs arbres, dont les feuilles sont comme des lames d'épées, d'un demipied de large, & d'une couleur verte, au bas desquelles naissent des fruits ronds, de la grosseur de nos Cerises, jaunes au commencement, rouges dans le milieu, & d'un tres-beau bleu dans leur maturité : desquelles en ayant levé la premiere peau, il y paroît comme une espece de Dragon ; ce qui lui a fait donner le nom de *Sang de Dragon*, assez mal-à-propos : puisque c'est une Gomme d'arbre, & non le Sang d'un Dragon, comme plusieurs le croyent encore.

Les Habitans des lieux incisent les troncs de ces Arbres, & aussi-tost il en sort une liqueur fluide & rouge comme du sang, qui se durcit aussi-tost que le Soleil se leve, & se forme en petites larmes fryables, & d'un tres-beau rouge. Lors que ce premier-ci est tombé, il en redistile un autre, qui nous étoit autrefois apporté, enveloppé dans des feuilles du même Arbre, de la figure d'un gros

œuf de pigeon : mais presentement il nous vient enveloppé dans des mêmes feuilles, de la grosseur & longueur du petit doigt ; & quelquefois aussi de la grosseur & figure de nos Sebestes.

On choisira le Sang-Dragon en petites larmes, claires, transparentes & fort fryables & que la poudre en soit d'un tres-beau rouge foncé. Ce premier Sang-Dragon est fort rare en France, ne voïant presentement que celui en petits roseaux, que l'on choisira, sec aussi friable, & que la poudre soit de la couleur du premier ; & qu'en le rayant sur le papier, ou sur une pierre à queux mouillée, ou verre chaud, laisse un tres-beau rouge. C'est pourquoi anciennement l'on s'en est servi pour peindre le verre en rouge.

Sang-Dragon en roseaux.

Sang-Dragon en masse.

Il en vient aussi en masse qui aproche assez de celui en larmes, mais le beau est rare.

CHAPITRE XXVIII.

De Sang-Dragon des Canaries.

LE Sang-Dragon des Canaries, est aussi une Gomme qui découle du tronc & des grosses branches de deux differens arbres, aprés avoir este incisez, dont l'un a la feuille du Poirier, mais un peu plus longues, & ses fleurs comme un ferret d'éguillette, & d'un tres beau rouge.

L'autre a ses feuilles approchantes de celles du Cerisier, & ses fruits jaunes par côtes, de la grosseur d'un œuf de Poulle, dans lesquelles il se trouve un noyau de la figure de nos Muscades, qui renferme une amande de la même forme & couleur.

Ces Arbres croissent en quantité aux Canaries, principalement dans l'Isle du Port-Saint, aussi bien que dans l'Isle de S. Laurent, où ces Arbres sont appellez *Rha*, qui veut dire Sang, & leurs fruits *Masoutra*, ou *Voasoutra*.

Les Habitans de l'Isle Madagascar tirent une Huile des amandes, dont ils se servent pour guérir la brûlure, les Eresipelles, & autres maladies qui viennent de chaleur.

Ces Insulaires incisent le tronc de ces arbres, d'où il en sort une Gomme rouge, qu'ils mettent par pellottes de differentes grosseurs. Mais comme ce Sang-Dragon est fort chargé de vilainie, personne ne s'en veut charger, quoique d'une assez bonne qualité.

Quelques-uns amollissent ce Sang de Dragon par le moyen de l'eau chaude, & le mettent en roseaux de la même maniere que celui qui vient des Indes.

Bois de la Palile.

Ces mêmes peuples liquifient cette Gomme, dans laquelle ils mettent de petits bâtons blancs & legers ; & lors qu'ils sont assez chargez de Gomme, ils les retirent, & les font secher, pour nettoyer les dents, qu'ils appellent *Bois de la Palile*. Ces petits bâtons nous sont ordinairement apportez par Messieurs de la Compagnie des Indes.

Il est encore à remarquer que ce qui a fait appeller cette Gomme *Sang-Dragon*, est que les Habitans des lieux appellent l'arbre qui porte cette Gomme *Draco*. Et comme elle est d'une couleur rouge, joint à la figure qui se rencontre sous la premiere écorce du fruit, tout cela ensemble a fait appeller cette Gomme *Sang-Dragon*. Ainsi au lieu d'estre appellé *Sang-Dragon*, on le doit appeller *Sang de Dracon*.

CHAPITRE XXIX.

Du Sang-Dragon faux.

LEs Hollandois nous envoïent une maniere de Sang-Dragon, qui est en pains plats, d'un rouge extrêmement foncé, & luisant tant en dessus que dedans, assez fryable; lequel estant écrasé, est d'un assez beau rouge, & brûlé, a l'odeur de la Cire d'Espagne.

Ce Sang de Dragon n'est autre chose qu'un mélange du veritable Sang de Dragon, & de deux autres Gommes donc je tais le nom. Et la chose est si vraïe, qu'il est facile de le voir par la Figure quarrée qu'il a, & comme il a esté jetté chaud sur les nattes de Palmes. Et de plus, c'est que j'en ai fait moi-même que je garde.

On nous envoie encore d'Hollande une autre sorte de Sang de Dragon, qui n'est autre chose que de la Gomme Arabique, ou du Senega, avec une teinture du Bresil de Fernambourg. Ainsi on sera averti de ne jamais emploïer de ces deux derniers Sangs de Dragon: puisque ce n'est autre chose que des Gommes, qui n'ont ni la couleur, ni l'odeur, & d'une qualité fort contraire à celles du veritable Sang de Dragon.

CHAPITRE XXX.

De la Gomme Elemy.



LA Gomme Elemy est une résine blanche, tirant sur le verdâtre, qui découle du tronc & des grosses branches, par le moyen des incisions que l'on fait à un arbre d'une moyenne hauteur, dont les feuilles sont longues &

étroites, d'un vert blanc, argenté dessus & dessous, avec une fleur rouge qui sort d'un petit calice de la couleur des feuilles, & des fruits de la couleur & figure de nos Olives. C'est ce qui a fait appeller ces arbres *Oliviers sauvages*.

Il se trouve quantité de ces Arbres dans l'Ethiopie, dans l'Arabie heureuse, d'où cette gomme nous est apportée en pains de deux à trois livres piece, enveloppez dans des feuilles de Cannes d'Inde. C'est pourquoi elle est appellée *Gomme Elemy en roseaux*.

Gomme Elemy en roseaux.

On la choisira séche, neanmoins mollasse, d'un blanc tirant sur le vert, d'une odeur douce & assez agreable, & prendre garde que ce ne soit du Galipot lavé dans de l'Huile d'Aspic moïenne, comme il n'arrive que trop souvent. Ce qui se connoîtra facilement, tant par sa grande blancheur, que par sa mauvaise odeur, tirant à celle de Therebentine, & qu'elle est toûjours enveloppée des feuilles qui se trouvent dans les cerons de bois de Gerofle.

Fausse Gomme Elemy.

Cette résine falsifiée est appellée de ceux qui la font, *Gomme Elemy de l'Amerique*, se servant de ce beau prétexte pour couvrir leur friponnerie.

La veritable Gomme Elemy que nous tirons d'Hollande, ou de Marseille, est un Baume naturel pour guérir les plaies; c'est pourquoi elle est employée fort à propos dans le *Baume d'Arceüs*.

Il se trouve aux Isles de l'Amerique un grand Arbre, dont le bois en est blanc, & qui a ses feuilles semblables à celles du Laurier, à la reserve qu'elles sont beaucoup plus grandes. Cet Arbre est tellement chargé de résine, qu'il y en a qui rendent jusqu'à cinquante livres d'une Gomme blanche, tout-à-fait semblable au Galipot, à la reserve qu'elle n'est pas si puante. Et comme cette Résine n'est encore que trés-peu connue des Marchands, quoi qu'elle nous soit commune, chacun la vend pour ce qu'il peut; les uns pour la Gomme Elemy, les autres pour la Gomme Animée, d'autres pour la Gomme Tacamaca. Mais on doit plutost l'appeller *Galipot de l'Amerique*, en ce que son odeur & sa figure en approchent tellement, qu'on a assez de peine à les pouvoir distinguer.

Galipot de l'Amerique.

Cette Résine vient dans des barils de differens poids, enveloppée dans de grandes feuilles, dont je n'ai pû encore sçavoir le nom.

Nous vendons encore de deux autres sortes de Gomme Elemy, dont l'une est si semblable à la poix-résine, que si ce n'étoit son odeur suave & aromatique, & qu'elle est couverte de feuilles qui enveloppent le bois de Gerofle, il n'y a personne qui en pût faire la difference. L'autre sorte de Gomme Elemy, est d'un gris cendré, tirant sur le brun, & en gros morceaux secs & friables. Mais comme il m'a esté impossible de sçavoir ce que ce pouvoit estre que ces deux sortes de Gommes Elemy; c'est ce qui fait que je n'en puis rien dire. Je dirai neanmoins que je croi que ce n'est que des Gommes Elemy sales, & de la bonne quantité que l'on a refonduë & recuite sur le feu. Ce que je ne voudrois pas affirmer, n'en estant pas certain.

Autre Gomme Elemy.



CHAPITRE XXXI.

De la Gomme Tacamacha.



LA Gomme Tacamacha eſt une réſine liquide & tranſparente, qui découle du tronc de gros & grands Arbres, qui croiſſent en quantité dans la nouvelle Eſpagne, & dans l'Iſle Madagaſcar, où ils ſont appellez *Harame*, leſquels reſſemblent aſſez à nos Peupliers.

Ces Arbres ſont garnis de feuilles vertes, aſſez approchantes de celles du Buis, aprés leſquelles naiſſent des fruits rouges de la groſſeur de nos noix vertes, dans leſquels il ſe rencontre une réſine odorante & balſamique.

Les Inſulaires inciſent le tronc de ces Arbres, dont il découle une liqueur blanche & criſtaline, d'une agreable odeur, qui ſe durcit peu aprés qu'elle eſt tombée, & dont ils ſe ſervent pour guérir les humeurs froides, pour appaiſer les maux de dents, mais principalement pour calfeutrer les barques & vaiſſeaux: & ils ſe ſervent de ſon bois pour faire des planches.

Les Habitans de l'Iſle Saint-Laurent avoient coûtume de mettre la premiere qui tomboit ſans inciſion de l'arbre, dans de petites gourdes coupées en deux, ſur laquelle ils appliquoient une grande feuille, comme une maniere de feuille de Palmier; & c'eſt celle-là que quelques Autheurs entendent quand ils demandent de la Gomme Tacamaca ſublime. Et pour qu'elle ſoit de la qualité requiſe, elle doit eſtre ſéche, rougeâtre, tranſparente, d'une odeur forte, tirant à celle de la Lavande, d'un goût tant ſoit peu amer: & c'eſt celle-là que nous appellons *Gomme Tacamacha en coque.* Gomme Tacamacha ſublime, ou en coque.

Celle qui tombe de l'Arbre par le moyen des inciſions, eſt celle qui nous eſt apportée en maſſe, & quelquefois en larmes, ſemblables en figure à l'encens des Indes, que l'on choiſira la plus garnie de larmes blanches, la plus nette, ſéche, & qui approchera le plus de l'odeur de la premiere qu'il ſera poſſible. Tacamacha en larmes & en maſſe.

CHAPITRE XXXII.

De la Gomme Edera.



LA Gomme Ederæ, ou de Lierre, est une résine liquide, qui se durcit à mesure qu'elle découle.

Cette Gomme croist en quantité dans les Indes, dans l'Italie, Provence, & Languedoc, sur le grand Lierre qui rampe le long des arbres & des murailles.

Estant à Montpellier en 1680. me promenant dans le Jardin du Roy, j'apperçûs un Lierre qui rampoit le long d'un Laurier, qui avoit au haut de la maîtresse branche, un morceau de gomme de la grosseur du poing, lequel l'ayant demandé au Fils de Monsieur Chicanneau, pour lors Chancelier dudit Jardin, il me le fit donner; & aprés l'avoir examiné, je le trouvai semblable à de la glu, d'une couleur rouge, d'une odeur forte, pénetrante, & assez desagreable. Aprés l'avoir gardé quelque temps, il devint sec, friable, d'une couleur tannée, telle qu'elle nous vient des Indes par la voie de Marseille.

On la choisira bien séche, transparente, d'une odeur balsamique, & prendre garde que ce ne soit de la Gomme Alouchi, que l'on suppose bien souvent à sa place, principalement quand elle est chere.

Elle est estimée propre pour faire tomber le poil, &.pour la guérison des plaies.



CHAPITRE XXXIII.

De la Gomme Caragne.



LA Caragne ou Caregne, est une Gomme qui découle du tronc de plusieurs arbres, semblables au Palmier, qui se trouvent en quantité dans la nouvelle Espagne.

Cette Gomme nous est apportée en masse, enveloppée de feuilles de roseaux de l'endroit ci-dessus; & pour qu'elle soit de la qualité requise, elle doit estre mollasse comme un emplâtre, à demi-cuite, d'une couleur grisâtre tirant sur le vert, d'une odeur suave, & assez aromatique.

Quelques Autheurs marquent qu'il y a de la Caragne blanche, ce que je crois facilement, en ce qu'étant nouvellement tombée de l'arbre, elle le peut estre. Et si elle est de la couleur ci-dessus, ce n'est qu'à cause de sa vieillesse; ainsi plus on la pourra trouver blanchâtre, plus elle doit estre estimée, & rejetter entierement plusieurs Gommes dures que l'on suppose à sa place, à cause de sa cherté, quoi que de même couleur. Caragne blanche.

Cette Gomme appliquée en emplâtre sur la teste, est admirable pour en appaiser les douleurs, aussi-bien que ceux des jointures; & cette Gomme a de si belles qualitez, que l'on dit ordinairement, que tout ce que la Tacamaca n'aura pas guéri, la Caragne le guérira.

Les Ameriquains font un Baume de cette Gomme, dont ils se servent avec un heureux succés pour la guérison des playes & des Hemoroïdes en cette maniere: Baume de l'Amerique

Ils prennent

Therebentine fine, .	demi once.	Baume de Copau,
Liquidambar, . .	3. onces.	Tacamaca,

Caragne, Ana,	2. onces.	Encens, Sang-Dragon,	
Mastic, Myrrhe, Aloës,		Sarcocolle, Ana,	1. gros. & demi.

Et du tout en faire ce Baume en cette façon. Il faut faire liquefier les Gommes & les Resines sur le feu, & aprés y incorporer les poudres.

CHAPITRE XXXIV.

Du Bdelium.



LE Bdelium est une Gomme, dont les Anciens ont parlé fort diversement; les uns ayant dit qu'il découle du tronc d'un arbre épineux, dont les feuilles étoient semblables à celles du Chesne, & son fruit comme le Figuier sauvage, d'un assez bon goût : & d'autres veulent qu'il soit semblable à celui qui rapporte la Myrrhe, & que ces arbres croissent en quantité dans la Bactriane, l'Arabie heureuse, & aux grandes Indes; & c'est apparamment ce Bdelium que l'on nous envoie aujourd'hui de Marseille, qui n'est autre chose que la Gomme Alouchi, que quelques uns veulent estre le veritable Bdelium. Mais je dirai seulement que celui qui est reçu dans le negoce, & de tous les habiles gens, est cette Gomme qui se rencontroit parmi la gomme du Senega, à quoi il est fort semblable, il y a dix huit à vingt ans, & qui fut reconnu par plusieurs Teinturiers, en ce qu'elle ne fondoit point comme l'autre : ce qui fit que plusieurs personnes d'experience l'examinérent, & la reconnurent pour le veritable Bdelium. Mais depuis ce temps-là que l'on en a sçu la valeur, il ne s'en trouve que tres-peu; car sur une piéce de Gomme de cinq cens, il ne s'en trouvera pas quatre onces.

On choisira le Bdelium en morceaux clairs & transparens, d'un gris rougeâtre au dessus, de couleur de colle d'Angleterre en dedans, & que passant la langue par dessus, sa couleur se change en jaune.

On ne doit point s'attacher ni à la couleur ni à la figure de cette Drogue, en ce qu'elle est fort diverse : mais ordinairement le plus beau est en ovalle, comme un Pendant d'oreilles.

Son principal usage est pour le Mitridat, l'Emplâtre Divin, & autres compositions Galleniques.

CHAPITRE XXXV.

De la Sarcocole.



LA Sarcocole est une Gomme, qui découle d'un petit arbrisseau épineux, qui a ses feuilles assez approchantes au Sené de la Palte, d'une couleur blanche tirant sur le jaune.

Presque tout ce qu'il y a d'Autheurs disent que ces arbrisseaux croissent en Perse : mais deux de mes Amis de Marseille m'ont écrit le 25. Juillet 1692. en ces termes :

La Sarcocole est une Gomme qui se recueille dans l'Arabie deserte : l'Arbre en est petit, & fort épineux.

On choisira la Sarcocole en larmes ou égrenée, d'une couleur blanche, tirant sur le jaune ou sur le rouge, d'un goût comme sucré, accompagné d'une amertume assez desagreable.

Cette Drogue est admirable dans sa nature, en ce qu'elle découle de l'Arbre sans incision, & par incision en larmes de differentes couleurs & grosseurs, y en ayant de blanches, de jaunes, & de rouges ; & lors qu'elles sont séches, elles s'égrainent telles que nous la voyons, & comme elles nous viennent de Marseille.

Il se trouve encore une autre sorte de Sarcocole, qui est en masse brune, qui paroîtroit assez une composition : mais je crois que ce n'est autre chose que de la Sarcocole qui a esté marinée, ou qui a souffert, qu'il faut entierement rejetter, aussi-bien que celle dont les petits grains sont bruns, & qui est remplie de mille saletez, à quoi elle est extrêmement sujette.

Cette Gomme est fort propre pour guerir les playes : c'est pourquoi les Grecs lui ont donné le nom de *Sarcocole*, qui signifie *Colle-Chair*.

CHAPITRE XXXVI.

De l'Euphorbe.



L'Euphorbe est une gomme qui découle d'entre les feuilles épaisses & épineuses d'une maniere d'Arbre qui se trouve en quantité dans la Lybie, sur le mont Atlas, & en Affrique.

Les Anciens ont écrit bien diversement sur la nature de l'Euforbe, & de la maniere dont on la recueille. Les uns disent qu'elle découle par le moyen des incisions que l'on fait avec de longues perches ferrées par les bouts, de peur d'en recevoir l'odeur qui est fort méchante; & aussi-tost que ces feuilles sont incisées, il en découle un suc blanc comme du lait, qui est reçû dans des cayettes de mouton, que les Habitans des lieux y ont mis exprés; & d'autres veulent que ce soit le suc épaissi d'un fruit vert, de la grosseur & figure de nos Concombres. Mais ceux qui en auront vû & manié autant que moi, verront bien que ce n'est point un suc épaissi, mais une Gomme d'arbre. En outre plus, je puis assûrer en avoir une feuille, qui est de la longueur & grosseur du gros doigt de la main, de figure quadrangulaire, & à chaque carré il se trouve quantité de petites épines fort aiguës, au fond desquelles se voit l'Euphorbe, qui est sortie sans aucune incision, dont la Figure est ci-dessus marquée A.

On choisira l'Euphorbe en larmes nouvelles, d'un blanc doré, la moins chargée de menu, la plus séche & la plus nette qu'il sera possible.

Il se rencontre dans l'Euphorbe quantité de petites graines, faites en forme de tréfle, ou, pour mieux dire, du *Fusin* ou *Bonnet de Prestre*, fort legere, d'une couleur de Coriandre, dans laquelle est contenuë un petite graine ronde comme une teste d'épingle, que quelques-uns m'ont assûré estre la semence de la plante qui rapporte l'Euphorbe.

Cette Drogue est fort peu en usage dans la Medecine, à cause de son excessive chaleur, & de sa grande acrimonie; mais beaucoup par les Maréchaux,

eſtant fort convenable pour le farcin & la galle des Chevaux.

Les Affriquains ſe ſervent de cette Gomme pour l'interieur, mais ils la lavent auparavant dans l'eau de Pourpier, pour en diminuer la chaleur.

L'Euphorbe eſt une Gomme ſi pernicieuſe à battre, que ſi ceux qui la veulent reduire en poudre, n'y apportent tous les ſoins requis, qui ſont de la battre doucement, de frotter le haut du Mortier d'huile ou d'eau pour en arreſter le plus ſubtil, de le couvrir d'une peau faite exprés, de ſe boucher les narines de cotton, on eſt en grand danger d'éternuer & de cracher juſqu'au ſang, & d'endurer des douleurs exceſſives.

Ceux qui auront beaucoup d'Euforbe telle qu'elle vient du païs, n'auront qu'à la paſſer doucement dans un tamis couvert, en ce que cette Marchandiſe eſt ſi remplie de menu & de pouſſiere, qu'il n'eſt pas beſoin de la battre pour en avoir de la poudre.

A l'égard de l'Euphorbe vitré, dont parle M[r]. de Meuve, je ne ſçai ce que c'eſt.

CHAPITRE XXXVII.

De l'Oliban, ou Encens maſle.



L'Oliban, que nous appellons ordinairement *Encens maſle*, eſt une Gomme qui découle par inciſion du tronc de pluſieurs arbriſſeaux, qui ſe trouvent en quantité dans la Terre Sainte, & dans l'Arabie Heureuſe, où ils croiſſent en grand nombre, principalement au pied du Mont-Liban, d'où eſt venu ſon nom de *Thus Libani*, qui ſignifie *Encens du Liban*, & par corruption de langue, *Oliban & Encens*; parce que les Anciens s'en ſervoient pour encenſer leurs Divinitez. De l'Arabie Heureuſe on le tranſporte par la Mer rouge en Egypte, il vient enſuite au Caire, du Caire en Alexandrie, où il eſt embarqué pour Marſeille.

Quelques perſonnes ont écrit, que lors que l'on a inciſé le tronc des Thuriferes, ou Arbres portant l'Encens, & qu'ils commencent à découler, il n'y a que les perſonnes d'une Famille réputée ſainte, qui ait permiſſion de le cueillir.

On le choisira en belles larmes, blanches, tirant tant soit peu sur le doré, lequel estant mâché, rende la salive blanche comme du lait, & soit d'un goût amer & fort desagreable, rejettant celui qui est rempli de poussiere & de quantité de figues ou marrons noirs, & de petites larmes jaunâtres, à quoi il est fort sujet.

Son usage est pour plusieurs compositions Galleniques & Chimiques où il entre, mais principalement pour mettre aux Cierges Pascaux, aussi-bien que pour appaiser les maux des dents, quoi qu'assez mal-à-propos, en ce que faisant appaiser la douleur, il gâte celles qui son proches: ce que je n'ose certifier pour ne l'avoir pas éprouvé.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Encens de Moca.

L'Encens de Moca n'est autre chose qu'une espece d'Oliban en petites larmes ou en masse, fort chargé d'ordures, d'une couleur rougeâtre, d'un goût tant soit peu amer, qui est apporté en France par Messieurs de la Compagnie des Indes; c'est pourquoi il est appellé *Encens de la Compagnie*, *Oliban*, ou *Encens des Indes.*

Oliban, ou Encens des Indes.

On ne s'en sert que pour contrefaire le précedent, & par quelques-uns qui le vendent pour le veritable Bdelium, quoi que mal à propos.

CHAPITRE XXXIX.

De la Manne d'Encens.

LA Manne d'Encens est les petits grains ronds, clairs & transparens, qui se rencontrent dans l'Oliban, & qui peuvent estre employez aux mêmes usages que l'Oliban.

CHAPITRE XL.

De la Suie d'Encens.

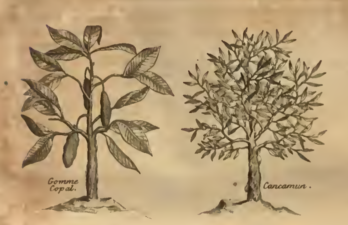
LA Suie d'Encens n'est autre chose que le menu d'Oliban brûlé, de la maniere qu'on brûle l'Arcançon pour faire le Noir de fumée.

On ne se sert plus de cette Drogue, depuis que l'on a reconnu que l'Oliban ou Encens avoit plus de proprieté dans sa nature, que d'estre brûlé.

Qui en voudra sçavoir davantage, n'aura qu'à voir dans Pline à la page 371. où il en est traité fort amplement, comme aussi de la Myrrhe.

CHAPITRE XLI.

De la Gomme Copal.



LA Gomme Copal, que nous appellons *Copal d'Orient*, est une Résine claire & transparente, d'un jaune doré, qui découle du tronc de plusieurs Arbres de moyenne hauteur, garnis de feuilles vertes, approchant de la figure ci-dessus, & d'un fruit qui ressemble à nos Concombres, d'une couleur minime, dans lequel il se rencontre une farine d'un tres-bon goût.

On choisira cette Résine en beaux morceaux, d'un tres-beau jaune doré; & de quelque grosseur qu'il puisse être, qu'on voie le jour au travers, friable tant entre les doigts qu'entre les dents; & qu'étant sur le feu, elle se liquifie facilement, & rende une odeur approchante de celle de l'Oliban.

Cette Résine nous est apportée fort rarement en France; c'est pourquoi son usage y est fort peu connu, quoiqu'il s'en trouve beaucoup. tant dans les grandes Indes, que dans la nouvelle Espagne. Mais à son défaut on nous apporte des Isles de l'Amerique, une autre Gomme Copal, que quelques-uns appellent mal-à-propos *Karabé*. Gomme Copal de l'Amerique

Cette Gomme découle, sans aucune incision, du tronc & des branches de plusieurs grands Arbres, semblables à nos Peupliers noirs, qui croissent en quantité dessus les Montagnes des Isles Antilles, d'où elle est apportée au bord des Rivieres par le moyen des grosses pluyes & torrens d'eau qui ont passé au pied des Arbres, où cette Gomme est tombée naturellement.

On choisira cette Gomme en sorte, c'est-à-dire comme elle est apportée de Nantes ou de la Rochelle: on doit neanmoins préferer celle qui est blanche, à celle qui est rougeâtre, noire ou terreuse.

Son usage est pour faire du Verni d'esprit de vin, & pour vendre à la place du vrai Karabé, quoi que mal-à-propos, tant parce qu'il est fort dissemblable, que parce qu'il est beaucoup moins puant lors qu'il est brûlé; ainsi nullement propre pour appaiser les vapeurs.

Cette Gomme est si semblable à la gomme du Senega, qu'il n'y a que la couleur qui en peut faire la difference, & en ce qu'elle ne fond point dans l'eau comme celle du Senega, ni les autres Gommes dissolubles.

CHAPITRE XLII.

Du Cancamum.

LE Cancamum est une Drogue, qui jusques aujourd'hui a esté bien contredite, les uns ayant voulu que ce fût la Gomme Lacque, d'autres la Myrthe, le Benjoin, ou le *Terra Merita*.

Mais Monsieur de Brisot Medecin de Paris, à son retour de son voyage des Indes Occidentales, apporta en France une Gomme de quatre differentes couleurs, dont la premiere étoit comme de l'Ambre, celle de dessous de la couleur de l'Arcançon, & celle de derriere d'une couleur de corne, à laquelle se trouve attachée une gomme séche & blanche, qui est celle que nous vendons sous le nom de *Gomme animée*.

Gomme Animée.

Beaucoup de personnes auront peine à croire ce que je dis, quoique Dalechamp & d'autres en parlent, mais je suis prest de faire voir la verité de la chose en un morceau de la grosseur du poing que j'ai, où ces quatre sortes de Gommes sont attachées ensemble.

L'Arbre qui apporte ces quatre sortes de gommes, est de moyenne hauteur, & a ses feuilles approchantes de celles du Myrthe, qui croissent en quantité en Afrique, au Bresil, & dans l'Isle S. Christophe, d'où le morceau que j'ai est venu, & m'a été donné par un de mes Amis, le trente-un Juillet 1686. qui l'avoit eu d'une Personne de la premiere qualité, à qui il avoit été envoïé par un Gouverneur de l'Isle de Saint Christophe.

Celle qui ressemble à l'Ambre étant brûlée se fond, & a l'odeur de la Gomme Lacque.

La 2. qui est noire, se fond de même, & a une odeur beaucoup plus douce.

La troisiéme, qui est comme de la corne, est presque sans odeur, aussi-bien que la quatriéme, qui est l'animée.

Voilà ce que c'est que le veritable Cancamum; ceux qui pourront en avoir, s'en serviront pour la guérison des plaies fondu avec de l'huile. Et pour appaiser les maux de Dents, on le met dessus comme il vient de l'Arbre.

Comme nous ne voyons à Paris que l'Animée, on la choisira blanche, séche, friable, d'une bonne odeur, la moins plâtreuse & mélangée des autres qu'il se pourra, quoi qu'elles ne different en qualité, mais en empêchant seulement la vente, sur tout aux personnes qui ne sçavent pas la maniere qu'elle tombe de l'Arbre.

Cette Gomme est fort peu en usage dans la Medecine, quoi que douée de tres-bonnes qualitez, étant un Baume naturel.

Quelques uns font passer, assez mal-à-propos, la Gomme Animée pour la Gomme Elemi, quoiqu'il y ait bien de la difference, en ce que l'Animée est séche & extrémement blanche, & la gomme Elemy est grasse & d'un blanc verdâtre.

Myrrhe Animée.

Celle qui ressemble à l'Arcançon, est appellée par quelques-uns *Myrrhe animée*. Les Afriquains se servent de cette gomme au lieu d'Encens.

CHAPITRE XLIII.

De la Gomme Lacque en Bâton.

La Gomme Lacque naturelle ou en Bâton, est une Gomme rougeâtre, dure, claire & transparente, qu'on nous apporte attachée à de petits bâtons ou roseaux, de la grosseur & longueur du doigt, du Royaume du Pegu, où elle se trouve en quantité.

Cette Gomme, au rapport du Sieur Rousseau, qui a esté long-temps dans les Indes, principalement en Perse & au Pegu, où il a appris à travailler la Gomme Lacque, dit qu'il y a en ces quartiers-là quantité d'Insectes, semblables à nos Mouches ordinaires, qui ramassent la rosée qui se trouve sur plusieurs Arbres, de la même maniere que nous voyons ici les Abeilles; & lorsqu'elles sont pleines de cette Rosée, elles se déchargent sur tout ce qu'elles rencontrent. Ce qui fait que les Habitans des lieux ont quantité de petites branches d'arbres, bâtons ou roseaux qu'ils enfoncent tant soit peu dans la terre, de la même maniere que nous ramons ici nos Pois; & aussi-tost ces Insectes ne manquent pas d'y monter, & de s'y décharger; & aprés qu'elles s'y sont déchargées, & même s'y sont ensevelies, alors les mêmes personnes ont soin de faire passer de l'eau pardessus, par le moyen de quelques écluses: & quand le Soleil a donné sur cette Gomme, elle devient dure & séche comme nous la voïons; ce qui n'est pas éloigné de la raison, puis que toute la Lacque que l'on nous apporte, est attachée sur differentes especes de bois, & même sur de petits roseaux. Et de plus, c'est qu'il est facile de voir que cette Gomme n'est point sortie de ces petits brains de bois où elle se trouve attachée, en ce que l'on ne peut pas remarquer aucun vestige d'où elle pourroit estre découlée. Ce qui fait la beauté & bonté de cette Gomme, c'est selon la quantité de Mouches qui s'y rencontrent. Car ledit sieur Rousseau m'a assuré que le cul de ces Mouches mis dans de l'Esprit de Vin, le rendoit de la plus belle couleur rouge que l'on se peut imaginer; & que c'étoit le cul de ces Mouches que l'on pouvoit appeller avec juste raison *Cochenille Animal*, & non pas la *Cochenille Mestec*, donc j'ai parlé cy-devant.

Le sieur Rousseau étoit un Marchand de Patta, qui fut ruiné par le feu de la grande salle du Palais; & se voyant reduit, lui, sa femme, & cinq enfans à la mendicité, s'avisa de faire de la Cire à cacheter, de la maniere qu'il l'avoit vûë préparer aux Indes. De sorte que Madame de Longueville, qui étoit une Dame fort charitable, voulut bien faire voir de cette Cire au Roy Louis XIII. qui ayant esté reçûë de toute la Cour, en fit un si grand debit, qu'en moins d'un an il gagna plus de cinquante mille livres. Il donna à cette Cire le nom de *Cire d'Espagne*, pour la differencier de la Gomme Lacque fonduë, & tant soit peu colorée avec du Vermillon, que l'on voyoit auparavant, qui portoit le nom de *Cire de Portugal.*

Cochenille animal.

Lors que cette Gomme est dans sa perfection, ils retirent ces petits bâtons chargez de Lacque, qu'ils conservent pour en tirer la teinture, & pour en trafiquer avec plusieurs Nations, principalement avec les Hollandois & les Anglois, de qui nous la tirons, qui est ce que nous appellons *Lacque en Bâtons*, ou *adherante à ses roseaux.*

Lacque en bâtons, ou adherante à ses roseaux.

On choisira cette Gomme claire & transparente, bien fondante, la moins chargée de bâtons, de Gomme noire, & autres ordures, à quoi elle est fort sujette, & qu'étant mâchée, elle teigne la salive en rouge; & bouillie dans l'eau avec quelque acide, elle fasse un beau rouge. C'est de cette teinture que les Indiens font ce Rouge qui se voit sur les Toiles peintes des Indes, qui ne déteint point à l'eau, & de quoi les Levantins rougissent le Maroquin du Levant: & les Indiens pour faire la Cire surnommée *des Indes*, comme il se verra ciaprés. Les Hollandois & les Anglois en font l'Ecarlate.

Lors que les Hollandois & les Anglois veulent tirer ce qu'il y a de bon dans la Gomme Lacque en bâton, ils la passent entre deux meules de pierre fort legérement; & de ce qui peut passer par des toiles, ils s'en servent pour la teinture.

Ce qui reſte, c'eſt ce qu'il y a de plus méchant, & ce qu'ils nous envoient, avec celle dont, par le moyen de quelques acides, ils en ont tiré la teinture ſans la changer de figure, & enſuite la font ſécher, & la mettent dans des balles pour nous l'envoyer. C'eſt ce que nous appellons *Lacque en graine*, qui doit eſtre bien fondante, & la plus approchante des qualitez de la Gomme en bâtons qu'il ſera poſſible.

Lacque en graine.

Quand ces Nations cy-deſſus veulent faire de la Gomme Lacque platte, ils prennent de la Lacque telle qu'elle ſort de deſſus ces Roſeaux, & enſuite la fondent, & aprés avoir eſté fonduë, la jettent ſur un Marbre, & la rendent platte & mince de la maniere que nous la voïons. Et ſi nous en voyons de deux ſortes, cela ne provient que ſuivant que la Gomme en bâtons a eſté plus ou moins belle. Il y en a une troiſiéme qui eſt noirâtre; mais cela ne provient que de ce que l'on en a tiré la teinture.

Lacque platte.

Les Anglois apporterent en France, il y a quelques années, une fort grande quantité de tres-belle Gomme Lacque, faite en maniere d'oreilles, ce qui luy fit donner le nom de *Gomme en Oreilles;* mais du depuis on n'en a plus vû. A l'égard du choix des Gommes Lacques, le principal eſt d'eſtre bien fondantes; car toute Gomme Lacque qui ne fond point, n'eſt bonne qu'à jetter, ſur tout celle qui eſt deſtinée pour la Cire d'Eſpagne, qui eſt ſon principal uſage. Pour ce qui eſt de la Platte, elle doit eſtre luiſante, claire & tranſparente, la moins grommeleuſe, la plus haute en couleur, & la plus mince qu'il ſe pourra. Celle d'aprés doit approcher des qualitez de la premiere. A l'égard de la troiſiéme, qui n'eſt propre que pour la Cire d'Eſpagne, la teinture en ayant été tirée, doit eſtre la moins brûlée, & bien fondante. Pour la Gomme en graine, c'eſt preſque un abus d'en chercher de fondante; c'eſt un hazard lors qu'il s'en rencontre. C'eſt pourquoy les Faiſeurs de Cire à cacheter la broyent dans des moulins, ne la pouvant faire fondre.

Lacque en Oreilles.

De la Cire des Indes.

LA Cire des Indes eſt de la Gomme Lacque, fondue & colorée avec du Vermillon pâle, & enſuite miſe en magdeleons ronds ou plats, de la maniere que nous les voyons. On doit choiſir cette Cire bien fondante, unie, la moins remplie de taches brunes & de paille de Ris, & la plus haute en couleur que faire ſe pourra. Cette Cire n'a autre uſage que pour cacheter des Lettres; & c'eſt elle qui doit porter le nom de *veritable Cire à cacheter*, & non pas la plûpart de celle qui ceux qui en font métier & marchandiſe, debitent à Paris, n'étant que de la Laque en graine, mouluë & incorporée dans de la Réſine fonduë; & par le moyen du blanc de Seve & du Vermillon, ils la vendent telle que nous la voyons. Et comme cette Cire eſt d'une vilaine couleur, en ce qu'ils n'y mettent pas aſſez de Vermillon, ils ont de la Gomme Laque bien rougie, dans laquelle ils fourrent leurs bâtons de Cire de la méchante qualité, enſuite les preſentent au feu, & les roulent de cette maniere, la rendant belle par deſſus, c'eſt-à-dire rouge & bien luiſante. Mais la fourberie ſera facile à connoître; car en la caſſant l'on verra bien que le dedans ne répond pas au dehors. Et de plus, c'eſt que l'on doit plûtôt arracher le papier que d'enlever la Cire. Je n'aurois jamais fait, ſi je voulois traiter à fond de la Cire à cacheter, fauſſement appellée *Cire d'Eſpagne*, puis que les Eſpagnols n'en ont jamais fait, & même ne ſçavent ce que c'eſt; ne ſe ſervant que de petits Pains à chanter, auſſi-bien que nous.

Outre les Cires rouges à cacheter, on en fait d'autres couleurs: comme de Noire, avec du noir de Fumée: de jaune avec de l'Orpin broyé, & ainſi des autres couleurs. Et pour leur donner bonne odeur, il y en a qui y mettent tant ſoit peu de Civette.

CHAPITRE XLIV.

Du Baume de Judée.



Le Baume de Judée, que nous appellons ordinairement *Opobalsamum*, ou *Baume d'Egypte*, ou *du Grand Caire*, est une Résine liquide & blanche, qui découle, pendant l'Esté, du tronc d'un arbrisseau, qui a ses feuilles assez semblables à celles de la Ruë, & ses fleurs blanches faites en forme d'Etoiles, du milieu desquelles sortent de petites bayes pointuës par le bout, dans lesquelles il y a une petite Amande.

Ce petit fruit que nous appellons *Carpobalsamum*, est attaché aux branches par le moyen d'une petite queuë; il est verd dans son commencement, & brunit à mesure qu'il meurit.

Jerico étoit autrefois le seul endroit du monde où croissoit le vrai Baume; mais depuis que le Turc s'est rendu Maistre de la Terre-Sainte, il en a fait transplanter les arbrisseaux dans son Jardin de la Matarée au grand Caire, où ils sont gardez par plusieurs Janissaires, pendant que le Baume en coule.

Un de mes amis qui a esté au Caire, m'a assuré que l'on ne pouvoit voir ces Arbrisseaux, que par dessus les murs d'un Clos où ils sont, & dont l'entrée est défenduë aux Chrétiens. A l'égard du Baume, il est presque impossible d'en pouvoir avoir sur les lieux, si ce n'est par le moyen des Ambassadeurs à la Porte, à qui le Grand Seigneur en fait present, ou par le moyen des Janissaires qui gardent ce précieux Baume. Ainsi cela peut faire connoistre que celui que plusieurs Charlatans vendent, n'est que du Baume blanc du Perou, qu'ils ont préparé avec de l'Esprit de Vin bien rectifié, ou avec quelques Huiles distilées.

Mais comme il s'en rencontre quelquefois aux Inventaires des grands Seigneurs, ainsi qu'il arriva en 1687. à celui de Madame de Villesavin, où il s'en trouva environ 14. onces en deux bouteilles de plomb, comme il vient du Caire, & qui fut vendu à une personne qui me le fit voir; nous le trouvâmes fort dur,

d'un jaune doré, & de l'odeur de Citron. Mais depuis, un de mes Amis m'en a donné une once, qu'il a apportée lui même du grand Caire, où il l'avoit eu d'un Bacha d'Andrinople, lequel est d'une consistance assez solide, approchante de celle de la Terebenthine de Chio & de l'odeur cy-dessus, qui est la veritable marque de sa bonté.

CHAPITRE XLV.

Du Carpo-Balsamum.

LE Carpo-Balsamum est, comme j'ai déja dit, les petites bayes de l'arbrisseau du Baume, lesquelles pour estre de la qualité requise, doivent estre nouvelles, d'un goût aromatique, & d'une odeur assez agreable, principalement quand elles sont nouvelles. Elles sont quelque peu usitées en Medecine, mais leur principal usage est pour la Theriaque, où elles n'ont besoin d'autre préparation que d'estre du choix ci-dessus, & mondé de leurs petites queuës, des coques vuides & vermouluës qui se rencontrent dedans.

CHAPITRE XLVI.

Du Xilo-Balsamum.

LE *Xilo-Balsamum*, ou bois de Baume, est le tronc & les branches dénuées de feuilles & de graine de l'arbrisseau du Baume, qui nous sont apportées en petits fagots du Caire à Marseille. La cause de cela vient de ce que l'on taille tous les ans ces petits Arbrisseaux, comme nous faisons ici les Vignes; & les Turcs aiment mieux en tirer quelque chose, que de les brûler.

On choisira le *Xilo-Balsamum* en petites verges remplies de nœuds, d'une écorce rougeâtre au dessus, & d'un bois blanc au dedans, le plus résineux & aromatique qu'il sera possible.

Son principal usage est pour les Trochisques d'Hedyoroüm, où il n'a besoin d'autre préparation, que d'estre comme ci-dessus.

CHAPITRE XLVII.

Du Baume de la Méque.

LEs Turcs qui vont en pelerinage tous les ans à la Méque, apportent d'un certain Baume sec & blanc, semblable en figure à de la Couperose blanche calcinée, principalement quand il est suranné.

La personne qui m'en fit present d'environ demi-once, m'a assuré l'avoir acheté elle-même à la Méque liquide, & que c'est l'odeur de la marine qui le rend tel que je l'ai marqué ci-dessus.

Cette même Personne m'a certifié qu'il étoit aussi bon à faire des fards que le Baume de Judée.

CHAPITRE XLVIII.

Du Baume du Perou.



Nous vendons à Paris de trois sortes de Baumes sous le nom de *Baume du Perou*, sçavoir le blanc, que l'on appelle *Baume d'incision*; celui en coque, qui est appellé *Baume sec*; & le Baume noir, qui est appellé *Baume de Lotion*. Le premier est une liqueur blanche tout à fait semblable au Bijon, dont je parlerai au Chapitre de la Terebenthine, qui distile du tronc & des grosses branches de certains arbrisseaux, qui ont leurs feuilles de la Figure ci-dessus, qui croissent en quantité dans la nouvelle Espagne, & au Perou. Le second est le Baume en coque, ou Baume dur, qui distile des branches coupées, au bout desquelles on attache des cohines ou maracas, pour en recevoir une espece de lait qui en tombe, de la même maniere que la Vigne nous rend une eau claire. Lors que ces cohines sont pleines, on en remet d'autres, en continuant toûjours jusqu'à ce que ces Arbres ne distilent plus. Alors on expose ces cohines dans des lieux chauds pendant quelques jours, afin que ce Lait se congelle & change de couleur. Le troisiéme est un Baume noir, qui se fait en faisant bouillir l'écorce, les rameaux, & les feuilles de ces petits Arbres dans de l'eau; & aprés avoir bouilli pendant un espace de temps, on retire le tout de dessus le feu, & on ramasse la graisse qui nage dessus, qui est d'un brun noirâtre, & qui est ce que nous appellons *Baume noir du Perou*. Diverses sortes de Baumes.

Le premier qui est celuy qui distile des branches, est le Baume dur; qui étant parfait, doit estre rougeâtre, le plus odorant, & le plus sec qu'il se pourra. Son usage est pour plusieurs Particuliers, qui s'en servent tant pour la Medecine, que pour faire un Lait virginal, beaucoup plus odorant que celui qui est fait de Benjoin & de Storax. Quelques personnes m'ont voulu assurer que le Baume en coque estoit une composition de Benjoin, de Storax, & de Baume du Perou;

ce que je n'ai pas trouvé estre veritable par plusieurs essais que j'en ai fait. Mais quoi qu'il en soit, je dirai qu'avec ce Baume sec & autres Drogues, on en compose le Baume de Monsieur le Commandeur de Perne, que j'ai bien voulu donner au Public, à cause de ses grandes proprietez.

Aprés que les branches ne distilent plus rien, on incise le tronc, & ensuite il en coule une humeur blanche & claire comme du Lait, qui est ce que nous appellons *Baume blanc*, ou *Baume d'incision*, lequel, pour estre parfait, doit estre bien blanc, le plus approchant du Baume de Judée que faire se pourra. Ce Baume n'a autre usage que je sçache, que pour les Playes, ou pour vendre à la place du veritable *Opo-Balsamum*; mais la difference est grande, en ce que le veritable *Opo-Balsamum* a une odeur de Citron, ce qui ne se rencontre pas au veritable Baume blanc du Perou. On prendra garde aussi qu'il ne soit point gras, & que ce ne soit du Bijon, dont la connoissance est assez difficile. C'est pourquoi le plus court est de l'acheter d'honnestes Marchands. L'usage que l'on fait de ce Baume n'est pas grand; mais en recompense on se sert beaucoup du Baume noir, ou Baume de Lotion, tant à cause de son agreable odeur, que parce qu'il est admirable pour les Playes; c'est pourquoi divers Particuliers s'en servent pour les nouvelles blessures: comme aussi les Parfumeurs, à cause que c'est un tres-bon parfum. Pour qu'il soit de la qualité requise, il doit estre épais, noirâtre, d'une suave odeur; & prendre garde qu'il ne soit mélangé d'huile d'Amandes douces, comme il n'arrive que trop souvent. Mais la fourberie sera facile à connoître, en en mettant tant soit peu sur du papier; s'il est rougeâtre, & qu'il coule facilement, c'est une marque qu'il est augmenté. Au contraire, s'il est pur, il sera noirâtre & assez épais. Plusieurs personnes m'ont assuré que ce Baume étoit une composition que les Portugais faisoient avec des Huiles & des Drogues aromatiques, & que c'est eux qui le vendent aux Hollandois, de qui nous l'achetons le plus souvent, & qu'il étoit fait avec les Drogues suivantes.

CHAPITRE XLIX.

Maniere de faire le Baume artificiel du Perou.

PRENEZ

Therebentine fine, . .		Myrrhe, Aloës, . .
Galipot, de chacun	1. livre.	Sang-Dragon, de chacun 1. onc & d.
Huile de Ben, . .		Petite Valerienne, . .
Oliban, Labdanum, .		Iris, Souchet long, Acorus verus,
Gomme Elemy, de chacun	6. onces.	Azarum, macis, Benjoin, .
Fleur de Lavande, . .		Storax, de chacun . . 1. once.
Muscade, de chacun	4 onces.	Zedoare, petit Galanga, .
Spic Nard, . . .		Gerofle, Canelle, Castor, Mastic, de
Bois d'Aloës, de chacun	2. onces.	chacun . . 6. gros.

Il faut pulveriser grossierement toutes les Drogues ci-dessus, ensuite faire liquefier sur le feu la Therebentine, le Galipot, la Gomme Elemy, & l'Huile de Ben; & lors qu'elles sont fonduës, y incorporer la poudre: & quand cette pâte est faite, il la faut mettre dans une Cornuë de verre, dont un tiers demeurera

vuide; & aprés avoir esté bien lutée & séchée, on la mettra sur le sable: & lors que la matiere commencera à s'échauffer, il en sortira une eau claire, ensuite une Huile de couleur d'or; finalement un Baume noir tirant sur le rouge, que quelques-uns veulent que ce soit ce que nous vendons, sous le nom de *Baume Noir du Perou.* Eau, Huile & Baume noir.

L'eau est convenable prise interieurement, pour ceux qui tombent du Haut-mal, pour les Convulsions, Débilitez d'estomach, & pour guérir les vents.

L'Huile est bonne pour la Paralysie, les Nerfs blessez & maux de Jointures, s'en frottant chaudement.

A l'égard du Baume, il approche des qualitez de celui du Perou.

CHAPITRE L.

Baume de Monsieur le Commandeur de Berne, qui m'a esté donné par Monsieur de Pimodan, Lieutenant de Roy de Toul en Lorraine.

PRENEZ

Baume sec,	1. once.	l'Oliban en larmes,	
Storax en larmes,	2. onc.	Racines d'Angelique de Boëme,	
Benjoin en larmes,	3. onc.	Fleur de Millepertuis, de chacun demi-once.	
Aloës Cicotrin,			
Myrrhe tryée,		Esprit de vin,	2. liv.

Le tout battu, & mis dans une bouteille bien bouchée au Soleil pendant la Canicule.

Et au bout de ce temps-là on passe le tout au travers d'un linge, & on s'en sert pour les Maladies ci-dessous déclarées.

Les vertus du Baume de M. le Commandeur de Perne, suivant l'Original qui m'en a esté donné par Monsieur de Pimodan.

PREMIEREMENT, Il n'y a point de coup de fer ou de feu, pourvû que la playe ne soit pas mortelle, qu'on ne guérisse dans huit jours, en y mettant du Baume, soit avec une plume, cotton, ou injection; pourvû encore que l'on pense la playe avec Baume, & qu'il n'y ait point eu d'autres appareils. La raison est, qu'en ayant pensé la Playe d'abord, il ne s'y fera point de pus; & quand on pense avec les remedes ordinaires, il s'y en fait toûjours. Il ne faut ni tente, ni emplâtre quand on met le Baume, sur tout les premieres fois; il fait grande douleur, mais cela ne dure pas un *Ave Maria*, & puis on n'en sent plus.

Pour la Colique, ce Baume est admirable: prenez deux doigts de vin clairet, & y mettez quatre ou cinq gouttes de Baume, qui troubleront le vin, puis le remuer & l'avaller; si tôt aprés on est guéri.

Pour la Goutte, il est souverain, en en mettant sur la partie affligée, avec une plume, ou du cotton.

Pour le mal des Dents, il est merveilleux, en apliquant sur la Dent qui fait mal, du cotton qui aura trempé dans ce Baume.

On en guérit toutes sortes d'Ulcéres, & même les Cancers & les Chancres.

Il est sûr pour les morsures des bestes venimeuses, même des Chiens enragez.

Il est bon pour empêcher d'estre marqué de la petite Verole, en frottant les grains qui sortent au visage à mesure qu'ils paroissent: il les fait sécher sans qu'il y vienne du pus, ce qui fait la marque.

Il est excellent pour les Hemorroïdes, en les frottant lors qu'on se met au lit.

Il est merveilleux pour toutes sortes de Fluxions & Murtrissures, en s'en frottant.

Il est admirable pour la Pourpre, il en faut avaler cinq ou six gouttes dans quatre ou cinq cuillerées de bouillon.

Il est bon pour le mal des yeux, en en mettant sur le mal avec une plume.

Il est de plus tres excellent pour le mal d'estomach, le prenant, si on a la fiévre, avec du bouillon; & si on n'en a pas, on le prend avec du vin. Il nettoie l'estomac, & donne de l'appetit.

Il ne faut jamais chauffer ce Baume, il le faut toûjours mettre à froid; & si-tôt qu'il est appliqué, il devient sec.

Il est fort propre pour provoquer les ordinaires aux femmes, comme aussi pour arrêter leurs pertes de sang, en prenant cinq ou six gouttes dans du bouillon ou du vin.

Quand on tire de ce Baume d'une phiole, il faut la boucher aussi-tôt, de peur qu'il ne s'évapore.

Quand on a pensé une playe par les remedes ordinaires, se voulant servir de ce Baume, il faut laver la playe avec du vin chaud, & puis appliquer le Baume; on guérira surement, mais non pas si promtement.

Ce Baume guérit toutes fistules, si vieilles qu'elles soient, & en quelques endroits qu'elles puissent estre.

Il est bon contre les flux de ventre & les flux de sang, en en prenant cinq ou six gouttes dans du vin paillet, ou dans trois ou quatre cuillerées de bouillon.

Il est tres bon pour l'encloueure des Chevaux, en jettant une goute ou deux de ce Baume dans le trou d'où l'on aura tiré le clou: il guérit dans le moment.

CHAPITRE LI.

Du Baume de Copaü.

LE Baume de Copaü nous est apporté en deux sortes de manieres, sçavoir en Huile claire, & en épaisse; & cette difference ne provient que suivant le temps qu'il est découlé de l'Arbre. Car celui qui sort aussi tost que l'incision a esté faite à cet Arbre, dont la Figure est cy-dessus, est une huile claire, blanche, & d'une odeur de Résine, & ensuite il en distile une autre d'une couleur tant soit peu plus dorée & est plus épaisse; ce qui lui a fait donner le nom de *Baume.* Ce Baume nous est ordinairement apporté de Portugal dans des bouteilles de terre, pointues par le bout, dans lesquelles il se trouve beaucoup d'humiditez, ce qui cause de la perte, & cela rend ce Baume blanchâtre comme du petit-lait; ce

ce qui lui ôte sa vente. C'est à quoi on doit prendre garde, comme aussi à quantité d'ordures qui se rencontrent dedans.

Les Sauvages n'ont point de meilleur Remede pour toutes sortes de playes, que leur *Colocai*, c'est ainsi qu'ils appellent ce Baume; & les Brasiliens *Copaiba*; les Portugais, *Gamelo*; & nous *Copaü*, *Copaif*, ou *Campaif*. En effet c'est un des plus admirables Remedes qui ait paru jusqu'à ce jour pour la guérison des playes, sur tout quand il est pur, & qu'il n'a pas esté mélangé, ou qu'il n'est pas rempli de son humidité, c'est-à-dire d'une eau rousse, qui distile de l'Arbre dans le temps que le Baume en sort.

Les Sauvages ont connu les vertus de ce Baume par le moyen de certains Cochons Marons qui sont aux Isles; car d'abord que ces animaux sont blessez, ils ont l'instinct d'aller donner un coup de dent dans le tronc de ces Arbres, & du Baume qui en sort, ils en mettent sur leurs playes, & continuent jusqu'à leur parfaite guerison. C'est ainsi que me le mande M. François Rousseau de S. Domingue. A l'égard du bois de l'Arbre, ils s'en servent à teindre en rouge, comme nous faisons du bois de Bresil.

CHAPITRE LII.

Du Baume de Tolu.

Le Baume de Tolu est une Résine qui découle du tronc de plusieurs arbres, par le moyen des incisions qu'on leur fait.

Ces Arbres ont les feuilles approchantes de celles du Caroubier, & se trouvent en grande quantité dans une Province de la nouvelle Espagne, qui est entre Carthage & le Nom de Dieu.

Les Habitans des lieux attachent au bas des arbres, de petits vaisseaux faits de Cire noire du païs. Lors que cette liqueur est tombée, elle se durcit, & devient de la consistance & couleur de la Colle de Flandre nouvellement faite.

Ce Baume est tres-rare en France; mais ceux qui en auront besoin, le pourront faire venir d'Angleterre, où il se trouve assez ordinairement.

On le choisira nouveau, d'une odeur suave & pénetrante, approchant de celle du Baume de Judée : car en vieillissant il devient de la consistance du Baume sec.

On lui attribuë les mêmes proprietez qu'aux autres Baumes; mais ce qu'il y a de particulier, c'est qu'étant pris interieurement, il n'excite point à vomir.

CHAPITRE LIII.

Du Baume nouveau.

Le Baume nouveau est fort semblable en figure & couleur à celui de Tolu; mais d'une odeur bien moins agréable.

Ce Baume se tire, de la même maniere que l'Huile de Laurier, de petits fruits rouges, qui viennent par grappes sur une maniere d'arbre, dont les feuilles sont fort grandes & larges, vertes au dessus, & verdâtres au dessous, qui

croist dans les Indes Occidentales, principalement dans l'Isle de Saint Domingue.

Ce Baume est si rare en France, qu'il ne s'en voit presque point du tout.

CHAPITRE LIV.

Du Liquid-Ambar.

LE Liquid-Ambar est une Résine liquide, claire & rougeâtre, qui découle du tronc de fort gros & grands Arbres, dont les feuilles sont semblables à celles du Lierre, & qui croissent en quantité dans la nouvelle Espagne, où ils sont appellés *Oçoçol.*

Oçoçol.

Les Indiens incisent l'écorce de ces Arbres, qui est grosse & fort épaisse, & aussi-tost il en sort une Résine; quand ils en ont une quantité raisonnable, ils l'envoient en Espagne, où elle est venduë par barils, comme on fait ici la Therebentine fine; & autant qu'elle étoit commune autrefois en France, autant elle y est rare aujourd'hui.

Comme on en peut faire venir aisément d'Espagne, on la choisira claire, d'une bonne odeur, tirant à celle de l'Ambre gris; ce qui l'a fait appeller *Liquidambar*, qui veut autant dire qu'*Ambre liquide*, d'un blanc doré, en ce qu'en vieillissant elle s'épaissit & rougit.

C'est un Baume exquis pour la guérison des playes, principalement pour les Fistules à l'anus.

Nous vendons de deux sortes de Liquid-Ambar, l'un en Huile claire, qui pour ce sujet est appellé *Huile de Liquid-Ambar*; & l'autre en Huile de la consistance de la Terebenthine, c'est pourquoi il est appellé *Baume de Liquid-Ambar.* Mais cette difference ne provient que suivant qu'il est tombé de l'arbre; car ce qui sort le premier, est toûjours le plus clair, & ainsi doit estre préferé à l'autre.

Baume, ou Huile de Millepertuis.

Et comme ce Liquid-Ambar est rare, on se sert à sa place d'une Huile de Millepertuis, qui se fait avec des fleurs de Millepertuis, que l'on met dans de l'Huile d'Olives au Soleil pendant la Canicule. Ces fleurs donnent à cette Huile une couleur rouge tres-belle; quelques-uns y ajoûtent fort-à-propos de la Terebenthine fine, & même du Saffran. Plus cette Huile est vieille faite, plus elle a de vertu; l'on pourroit appeller cette Huile *un veritable Baume*, & qui ne revient pas à grands frais, ces fleurs étant à fort bon marché. Mais ce qu'il y a à prendre garde, c'est que si l'on veut que cette Huile soit d'une belle couleur rouge, il ne faut employer que les petites fleurs jaunes, car le vert empêcheroit qu'elle ne fût d'un beau Rouge.

Huile de Camomille.

On fait encore une autre Huile de couleur bleuë, avec des fleurs de Camomille, en y procedant de la même maniere; mais il y a bien à dire qu'elle ait autant de vertu que celle de ci-dessus.

CHAPITRE LV.

De la Terebenthine.



LA Terebenthine est une liqueur claire & transparente, qui découle par le moyen des incisions que l'on fait aux troncs & aux branches de plusieurs Arbres, comme il se verra cy-aprés.

Nous vendons ordinairement de trois sortes de Terebenthines : sçavoir la Terebenthine de Chio, la Terebenthine du bois de Pilatre, & la Therebentine de Bourdeaux. Il s'en trouve encore d'autres dans la plûpart des boutiques, ce qui ne provient que par les faux noms que l'on leur donne, & par la sophistication que l'on leur fait, ainsi que je le vais décrire.

La premiere & la plus chere de toutes les Terebenthines, est celle de Chio, qui découle du tronc & des grosses branches d'un Arbre de moyenne grandeur, appellé *Terebinth*, qui croist en abondance dans l'Isle de Chio, en Cypre, en Espagne, & même en France. Ces Arbres poussent des feuilles vertes, des fleurs & des fruits de la Figure cy-dessus. A l'égard des fruits, il y en a de deux manieres; l'un de la grosseur de nos Noisettes, & de la figure de nos Pistaches : & les autres assez semblables aux grains de Genévre. Mais comme nous ne faisons aucun commerce ni des unes ni des autres, c'est le sujet pour lequel je n'en dirai rien, renvoyant le Lecteur à quantité de Livres qui en traittent. Pour ce qui est de la Terebenthine de Chio, elle doit estre d'une consistance solide, sans presque aucun goût ni odeur, d'un blanc tirant sur le vert, & la moins adherante aux dents & aux doigts qu'il sera possible, & prendre garde que ce ne soit de la Terebenthine du bois de Pilatre, que l'on ait préparée, & fait cuire & déssécher à moitié, que quelques-uns vendent assez mal à-propos pour la vraie Terebenthine de Chio; ce qui ne sera pas difficile à connoître par son odeur forte, & parce qu'elle est adherante aux dents, qu'elle a un goût amer, & par le bon mar- Terebenthine de Chio.

ché que l'on en fera ; car nous ne pouvons guéres établir la veritable Terebenthine de Chio, à moins de six ou sept francs la livre.

Cette Terebenthine est fort peu usitée en Medecine, à cause de sa cherté ; car le peu de debit que l'on en fait, ne merite pas la peine d'en parler ; & si ce n'étoit quelques Curieux & honnestes Apoticaires, qui composent la Theriaque, ou d'autres Particuliers qui en emploient, je crois que ce ne seroit pas la peine d'en faire venir. Ce qui provient en partie de ce qu'il y en a qui vendent de celle de bois de Pilatre en son lieu & place, à quoi on doit prendre garde.

La seconde est la Terebenthine de bois de Pilatre en Forest, que nous vendons faussement sous le nom de *Terebenthine de Venise.* Cette Terebenthine découle premierement sans incision, des Melezes, Pins & Sapins, pendant la grande chaleur ; & cette Terebenthine, ou plûtôt baume naturel, est appellée des Lyonnois *Bijon.* Mais le peu que nous en voyons ne merite pas d'en parler, ce qui ne provient que de nostre ignorance, de laquelle Messieurs les Lyonnois sçavent bien profiter, en nous la vendant pour veritable baume blanc du Perou. Il n'y a point de tromperie pour la qualité ; car je soutiens que le vrai *Bijon*, ou *Terebenthine*, qui est découlé sans aucune incision, a tout autant de vertu que le Baume blanc du Perou. Ce qui est bien contraire à ce que marque Monsieur de Furetieres, qui dit que le Bijon est une Drogue que les Apoticaires substituent à la place de la Terebenthine ; grosse erreur. Ils sont bien mieux appris que cela par plusieurs raisons. La 1. en ce qu'une livre de vrai Bijon vaut plus que six livres de Terebenthine. La seconde, est que je suis seur qu'il y a tres-peu d'Apoticaires, & même d'Epiciers de Paris, qui sçachent ce que c'est. Et la troisiéme, c'est que je crois que si l'on avoit besoin de dix livres de Bijon à Paris, on auroit bien de la peine à les trouver, au lieu qu'il se trouveroit cinquante milliers de Terebenthine.

Bijon.

Pour revenir à nostre prétenduë Terebenthine de Venise, je dirai que lorsque les Bizeards, qui sont de pauvres gens qui demeurent dans les bois de Pilatre, & même dans les Montagnes, voient que les Arbres ne jettent plus rien, ils les incisent, d'où il en sort une liqueur claire comme de l'eau, d'un blanc doré, & qui en vieillissant s'épaissit, & devient d'une couleur de Citron. Lors qu'ils ont fait la recolte de la Terebenthine, ce qui arrive deux fois l'année, sçavoir au Printems & en Automne, ils l'apportent à Lyon dans des tonneaux, ou dans des peaux de bouc, vendre aux Marchands Epiciers, de qui nous l'achetons. On doit donc estre desabusé de croire que ce que nous appellons & vendons sous le nom de *Terebenthine de Venise*, en soit & en vienne. Ainsi on ne doit plus l'appeller *Terebenthine de Venise*, mais doit porter le nom de *Terebenthine fine du bois de Pilatre*, ou *de Lyon.*

Terebenthine fine.

Quoi qu'il en soit, on doit choisir la plus claire & la plus blanche qu'il se pourra, en prenant garde qu'elle ne soit contrefaite ou additionnée d'Huile de Terebenthine ; ce qui se pourra connoître facilement à sa couleur, odeur & consistance ; & en trempant un peu de papier dedans & le brûlant, si elle est augmentée de cette Huile, elle fera une flamme noire & puante : au contraire, si elle est naturelle, elle aura une odeur de Résine, & ne brûlera pas si vîte. On la pourra encore connoître en en mettant une goutte sur l'ongle ; si elle est pure, elle restera : au contraire, si elle est mélangée, elle coulera.

Cette Terebenthine sert à beaucoup d'usages, tant à cause de ses grandes proprietez, qu'à cause que quantité d'Ouvriers s'en servent, principalement ceux qui font le Vernix.

La troisiéme Terebenthine est la commune, à qui l'on a donné le nom de

Bayone, ou *de Bourdeaux*. Cette Terebenthine eſt blanche & épaiſſe comme du Miel ; & ſe fait ſuivant un Memoire que l'on m'a envoyé de Dax, qui eſt l'endroit d'où vient preſque toute celle que nous vendons, tant par la voie de Bourdeaux, de Nantes ou de Roüen. Cette Terebenthine ne découle pas du tronc des Pins & Sapins, comme la plûpart le croient : mais elle eſt faite d'une réſine blanche & dure, que nous appellons *Galipot* ; & les Montagnards, *Barras*.

A l'égard des veritables Terebenthines de Veniſe, de Cypre & de Piſe, nous n'en voyons point du tout, & celle que nous vendons ſous le nom de *Veniſe*, eſt, comme j'ai déja dit, la Terebenthine du bois de Pilatre, à lieuës de Lyon. Pour celle de Cypre, on lui ſubſtituë celle de Chio. Pour la Piſe, on lui ſubſtituë celle de Comté, ou bien de la Terebenthine commune, dans laquelle on fait entrer de l'Huile de Terebenthine, & tant ſoit peu de Verd de gris pour lui donner un œil verdâtre, quoi que mal à-propos, pour trois raiſons. La premiere, parce que la veritable Terebenthine de Piſe eſt d'un blanc jaunâtre. La ſeconde, c'eſt que cette Terebenthine contrefaite eſt capable de gâter les Drogues dans quoi elle entre, à cauſe de l'Huile de Terebenthine, qui ne convient pas à toutes ſortes d'Ouvrages. La troiſiéme, parce qu'elle eſt verdâtre, qui eſt le contraire de celle de Piſe, qui eſt jaune.

Il n'y a guéres d'endroits où l'on faſſe plus de cette fauſſe Terebenthine qu'à Roüen : ce qui donne ſujet à tous les Colporteurs d'y aller acheter de cette méchante Drogue, pour enſuite l'aller vendre à la campagne aux Apoticaires & autres, qui n'y ont pas grande connoiſſance, pour vraie Terebenthine de Veniſe. Et lors qu'ils rencontrent quelques Apoticaires habiles, ou autres perſonnes qui la rebutent, ils diſent qu'elle n'eſt pas vraie Veniſe, mais qu'elle vient de Piſe : & ces fiéfez Trompeurs, ſauf ceux qui ſont honneſtes-gens, ſi par hazard il ſe rencontre qu'il y en ait, nomment cette Terebenthine, & generalement toutes les Drogues ſimples ou compoſées qu'ils ſçavent qu'ils ont contrefaites, ſoit pour les avoir achetées toutes mélangées, ou les avoir ſophiſtiquées eux-mêmes, *la Gourre*, & ceux qui les mélangent, *Gourreurs*.

Pour les compoſitions de Pharmacie, ils les appellent *Bernez*, afin que les Apoticaires qui ont lieu de Viſite ſur eux, n'entendent pas leur patois. Et de peur que les Apoticaires des petites Villes ne les puiſſent ſurprendre, d'abord qu'ils entrent dans les Villes, la premiere choſe qu'ils font, eſt d'aller à leurs Hôtelleries porter leur prétendu *Bernez* dans un grenier, & enſuite font viſiter leurs Drogues ſimples aux Apoticaires, qui le plus ſouvent, comme dit le Proverbe, *font paſſer quinze pour douze*. Car je puis aſſurer que ces Colporteurs ſont gens les plus adroits, & qui, ſans contredit, ſont ſi ruſez, que c'eſt une choſe ſurprenante qu'étant élevez dans des bois, ils en ſçachent plus que, ſi j'oſe dire, tout ce qu'il y a d'honneſtes Marchands, mais c'eſt en malice, & ils n'ont appris cette belle ſcience qu'à deux ou trois Marchands qu'il y a dans chaque grande Ville, comme à Paris, Lyon, Roüen, & autres.

Pour obvier à ces abus, que les Malades & Ouvriers ne ſoient point trompez, & que les Apoticaires puiſſent viſiter leurs compoſitions, ils en doivent faire la viſite en entrant dans les Villes, Bourgs, ou Villages, & ne point permettre qu'ils ſe déchargent dans leurs Hôtelleries.

Enfin, je crois en avoir aſſez dit au ſujet de ces Colporteurs, tant pour empêcher que le Public ne ſoit trompé, que pour leur procurer leur ſalut. Et d'ailleurs les Apoticaires, Chirurgiens, & autres doivent conſiderer que ce ſont de pauvres gens qui ont bien de la peine, & qui font de grands frais. Ce qui les oblige

à tromper de la sorte, c'est le bon marché que l'on leur demande. On pourroit encore remedier à ces abus, en les contraignant de porter des Certificats de ceux de qui ils ont acheté leurs Marchandises, & qu'ils ne la débitassent que dans des pots & pacquets de differens poids, & cachetées par celui qui les leur auroit vendües. Par ce moyen on obligeroit ces prétendus Droguistes à vendre de belles & bonnes Marchandises: je crois que ce seroit la plus grande charité que l'on pourroit faire; car il est certain qu'il meurt autant de personnes par les méchantes Drogues que l'on leur donne, qu'il en meurt de maladie, ainsi que l'on a pû remarquer par le cours de ce present Ouvrage.

A l'égard de la Terebenthine de Strasbourg, elle vient rarement jusques à nous, mais elle se debite en Hollande.

CHAPITRE LVI.

Du Barras.

Galipot, Encens blanc, & Madré.

NOus vendons de deux sortes de Barras, l'un sous le nom de *Galipot*, ou *Encens blanc:* & l'autre sous celui d'*Encens Marbré*, ou du nom Provençal *Madre*. Ces Galipots ne different qu'en couleur: le premier qui est le blanc, est une Résine qui découle par les incisions que l'on fait aux Pins; d'où luy est venu le nom de *Gomme*, ou de *Résine de Pin* & lors qu'il découle par un beau temps, il est net & blanc: & lors qu'il attrape, en découlant, quelque partie de son écorce, il se salit, & le plus souvent est tout marbré: & pour cette marbrure, sur tout quand ce Galipot est beau, les Colporteurs le vendent pour du Benjoin, quoi que bien different, en ce que le Benjoin a bonne odeur, & le Galipot madré put extrémement: ce qui lui a fait donner les noms d'*Encens commun*, ou d'*Encens de Village*. Quoi qu'il en soit, comme le Galipot est une Marchandise qui a plusieurs usages, & que c'est la baze de toutes les Marchandises qui se trouveront cy-aprés décrites, je dirai que l'on doit choisir le Galipot blanc, bien net, le plus sec que faire se pourra. Outre les grands usages que l'on en fait, on s'en sert, assez mal-à-propos, pour mettre dans la Cire, ce qui se pratique depuis un certain temps.

Gomme, ou Résine de Pin.

Quant au Madre, il n'a autre usage, que je sçache, que pour vendre au lieu de Benjoin, en ce qu'il y en a qui lui ressemble si bien, que si ce n'étoit son odeur, on auroit peine d'en faire la difference.

On fond le Galipot blanc; & lors qu'il est fondu, on le met dans des bariques ou demi bariques, qui sont des piéces de trois cens cinquante jusques à sept cens livres: & ensuite on nous les envoie sous le nom de *Grosse Terebenthine*, ou de *Terebenthine commune*, laquelle doit estre la plus claire, & la moins remplie d'eau qu'il se pourra.

Grosse Terebenthine.

Comme la Terebenthine est une Résine qui est plus ou moins claire, il se rencontre des bariques de cette Marchandise, où il y a quelquefois des cinquante livres de cette Terebenthine claire comme de l'eau, qui nage au dessus, que la plûpart la vendent pour *Terebenthine de Venise*, ce qui se pourra connoître à sa couleur rousse.

La Terebenthine commune est fort en usage par les Imprimeurs en Lettres, pour la composition de leurs Encres: par les Maréchaux, & pour faire le gros Vernix, qui se fait en faisant liquefier la Terebenthine commune dans l'huile de

Terebenthine: mais c'est une composition qu'il faut faire dans des lieux écartez, à cause du feu.

On distile la Terebenthine dans de grands Alambics, & il en sort une eau ensuite une huile blanche; puis une huile rouge, qui est un veritable Baume naturel, tant pour la guérison des plaïes, que pour guérir les engelures. Mais comme cette Huile blanche & rouge n'est pas fort usitée, c'est pour ce sujet que nous n'en faisons aucun negoce. Mais en recompense nous faisons un debit considerable de l'huile que l'on tire par l'alambic du Galipot, aussi-tost qu'il est sorti de l'arbre. Cette huile se fait en quantité dans la Forest de Cuges, à quatre lieuës de Marseille, & dans les Landes de Bourdeaux: cette huile distilée du Galipot, est ce que nous appellons & vendons sous les noms d'*Huile Ætherée*, *d'esprit*, ou d'*essence de Terebenthine.* Du residu qui reste dans l'alambic, on en fait du Bray sec, qui est ce que nous appellons *Arcançon*, & *de la Poix noire*, comme il se verra cy-aprés. Essence, Esprit, & Huile de Terebenthine.

L'Huile de Terebentine, pour estre bien de vente, & propre à tous usages, doit estre claire & blanche comme de l'eau, d'une odeur forte & pénetrante. C'est encore une méchante Marchandise à garder par le gros déchet qu'elle fait, & le risque du feu, sans y pouvoir faire aucun profit, sur tout ceux qui la vendent en gros; c'est ce qui fait que la plûpart n'en veulent pas vendre. Cette Huile est aussi fort en usage par divers Particuliers, comme Peintres, Maréchaux, & autres. Elle est aussi un veritable Baume naturel, fort propre pour toutes sortes de nouvelles playes.

Quelques personnes m'ont voulu assurer que l'huile de Terebenthine qui venoit de Marseille dans des bouteilles de fer blanc, étoit faite avec des herbes aromatiques, comme Thin, Romarin, Lavande, & autres semblables, & que cette Huile étoit appellée *Huile d'Herbes.* Mais cela ne m'a pas esté confirmé par plusieurs Lettres que j'ai reçuës de Marseille. Au contraire, chacun m'a assuré qu'elle étoit faite avec le Galipot. Huile d'Herbes.

On fait fondre le Galipot avec tant soit peu d'huile de Terebenthine, & de la Terebenthine commune, & ensuite c'est ce que nous appellons *Poix grasse*, ou *Poix blanche de Bourgogne*, à cause que l'on prétend que la meilleure & la premiere s'est faite à saint Nicolas en Lorraine: ce qui est tout le contraire d'aujourd'hui; car la meilleure Poix grasse vient de Hollande & de Strasbourg, d'où nous la faisons venir. Il est à remarquer que cette Marchandise ne nous vient qu'*incognito*; car si l'on attrapoit ceux qui l'apportent, ils seroient aussitost punis, estant une Marchandise de contrebande: & les Hollandois font comme si l'on ne s'en pouvoit passer en France. Il est vrai qu'elle est la plus parfaite: mais il s'en fait en divers endroits de France, qui approche si fort de celle de Hollande, que l'on a assez de peine d'en pouvoir faire la difference. Poix grasse, ou Poix blanche, ou Poix de Bourgogne.

Je crois que ce qui fait que la Poix grasse que nous faisons en France, a plus d'odeur & moins de corps, & est plus blanchâtre que celle de Strasbourg, c'est que nous y mettons trop d'huile & de grosses Terebenthines: je pense même que les Hollandois ne se servent que de Galipot. Cela peut provenir aussi des differens climats. Mais quoi qu'il en soit, je dirai que l'on doit choisir la Poix grasse, vraye Hollande, la plus blonde, la moins remplie d'eau, & la moins coulante que faire se pourra. Son usage est pour plusieurs ouvrages, où elle est requise. On s'en sert aussi quelque peu dans la Medecine, à cause qu'elle est fort attractive. Mais c'est un Emplâtre bien incommode: car aussi tost qu'elle a été

quelque temps sur la chair, il l'y faut absolument laisser, à moins que de l'ôter avec de l'huile chaude.

Poix Résine. On fait encore avec le Galipot, le faisant cuire jusqu'à une certaine consistance, ce que nous appellons *Poix Résine*; mais celle que nous vendons est faite du Galipot qui est ramassé aux pieds des arbres, en un mot de celui qui est sale. Et aprés avoir esté fondu, il est jetté dans des bacquets, pour en former de gros pains de cent à cinquante livres, tels que nous les voyons. La plus belle Résine vient de Bayonne & de Bourdeaux; & pour estre de la belle qualité, elle doit estre séche, blonde, la moins remplie d'eau & de sable que faire se pourra.

Plusieurs Particuliers se servent de la Poix-Résine, comme les Ferblantiers & les Chaudronniers, en ce qu'il est impossible de pouvoir étamer sans cette Poix. Elle a aussi quelque peu d'usage dans la Medecine, entrant dans plusieurs Onguens & Emplâtres. On fait de plus avec le Galipot, en le faisant cuire jusqu'à ce qu'il soit presque brûlé, ce que nous appellons *Arcançon*, ou *Bray sec*. Mais tout celui que nous vendons, vient de Bayonne & de Bourdeaux; & ce n'est autre chose que ce qui est resté dans les Alambics, aprés en avoir tiré l'huile. Cet Arcançon doit estre sec, bien transparent, & le plus foncé en couleur que faire se pourra.

Arcançon, ou Bray sec.

L'Arcançon, que nous appellons mal-à-propos *Colophane*, est aussi quelque peu usité dans la Medecine: mais son plus grand usage est pour plusieurs Ouvriers qui s'en servent.

Cet Arcançon estant encore chaud, on jette dedans une quantité raisonnable de Goudran ou Tarc, afin de lui donner une couleur noire, & ensuite est ce que nous appellons *Poix noire*, dont nous en avons de deux sortes, qui ne different neanmoins que suivant qu'elle est dure ou molle.

Poix noire.

La meilleure & la plus parfaite Poix noire, est celle qui nous vient, aussi-bien que le Tarc, de la Norvege & de la Suede, mais principalement de Stolxom; laquelle, pour estre de la bonne qualité, doit estre d'un beau noir luisant faisant le Soleil, & en un mot la plus approchante du Bitume de Judée que faire se pourra. On fait quelquefois en France de la Poix noire, mais il y a bien à dire qu'elle ne soit si belle que celle de Stolxom.

La Poix noire est fort en usage à cause de ses grandes proprietez, tant pour calfeutrer les Vaisseaux, que parce qu'elle est employée par diverses professions, sur tout par les Orfévres en cuir. Elle a aussi quelque peu d'usage dans la Medecine, mais le peu que l'on s'en sert ne merite pas la peine d'en parler.

Huile & Baume de Poix. On tire de la Poix noire, par le moyen d'une Cornuë, une Huile rougeâtre, à qui par excellence, & à cause de ses grandes proprietez, on lui a donné le nom de *Baume*, ou *Huile de Poix*. C'est un tres-bon Baume; & l'on prétend que ses qualitez approchent de celles du Baume naturel.

Bougie noire. On fond la Poix noire, & ensuite on en imbibe des méches; & étant roulée & refroidie, est ce que nous vendons sous le nom de *Bougie noire*, dont on se servoit autrefois pour noircir les souliers. Mais depuis que l'on a fait une composition de Cire noire, on ne sçait plus ce que c'est.

Outre cette Poix noire, il y en a encore une autre à qui les Anciens ont donné le nom de *Zopissa*, qui est proprement ce que les Mariniers appellent *Goudran*, dont ils se servent pour goudronner leurs Vaisseaux. Ce Zopissa est une composition de Poix noire, de Poix Résine, de Suif, & de Tarc fondus ensemble; Il y en a qui prétendent que c'est la vraye *Poix Navalle* que les Apoticaires doivent employer dans les compositions, où la *Poix Navalle* est requise: c'est ce que

Poix Navalle, Goudran composé, ou Zopissa.

que je ne sçai pas. Mais je sçai bien qu'ils ne se donnent pas la peine d'employer dans leurs compositions celle qui a esté raclée des Vaisseaux; mais se servent de la Poix noire ordinaire.

CHAPITRE LVII.

Du Tarc, ou Goudran.

Le *Tarc*, ou *Goudran*, ou *Bray liquide*, est une liqueur claire & grasse, qui découle du tronc des vieux Pins. Lors que l'on les veut faire mourir, les Suedois & Norvegeois les incisent, & ensuite coupent l'écorce tout autour de l'arbre. L'écorce de ces Pins estant coupée, au lieu de jetter du Galipot blanc, ils en rendent du noir, qui est le Tarc; & d'abord que toutle Tarc, qui est comme la graisse de l'arbre, est tombé, ces arbres meurent, & ne servent plus qu'à brûler.

On doit estre desabusé de croire, comme le marquent plusieurs Autheurs, qui disent que le Tarc est fait en brûlant les Pins; car il est certain que tout le Tarc que nous vendons, se fait de la maniere cy dessus, & non par le moyen des Pins que l'on brûle.

Ce qui se trouve de clair dessus le Tarc, est appellé mal-à propos, *Huile de Cade*, ou *Huile de Poix*. Le Tarc est fort en usage par les Mariniers & les Maréchaux, tant pour marquer, que pour la galle des Moutons & autres animaux. Son choix est d'estre naturel & bien net, & non fait avec des fesses d'huile & de la Poix noire, & veritable Stolxom. Huile de Cade, ou de Poix.

Nous vendons cette Huile claire sous le nom *d'Huile de Cade fausse*, pour la differencier de la veritable Huile de Cade, qui est faite de la maniere que je l'ai marqué au Chapitre du *Genevre*.

L'on fait avec la Résine ou avec l'Arcançon, un Noir, qui est ce que nous appellons *Noir de Fumée*, dont nous en avons de deux façons, sçavoir en poudre & en masse. Celui en poudre se vend au boisseau, ou dans des petits barils longs, & l'autre se vend au poids. Le Noir est employé par divers Ouvriers qui s'en servent. C'est une Marchandise, aussi-bien que tout ce qui vient de la Poix, qui est extrêmemet sujette à prendre feu; & quand une fois il y est, on a bien de la peine à le déteindre. Que cet avis serve aux Epiciers, & qu'ils soient avertis de ne se pas fier à des Apprentifs, pour aller querir de ces sortes de Marchandises dans une cave: & si on est logé au large, on doit mettre toutes ces sortes de Drogues separées des autres, & dans une cave bien voutée; afin que si par malheur le feu venoit à s'y mettre, il n'y eût pas d'autre Marchandise perdue. Quand il est dedans, il ne faut pas se servir d'eau pour le déteindre, mais il faut étouffer le feu avec des linges ou pailles moüillées. Noir de Fumée.

La plûpart du Noir que nous vendons se fait à Paris, avec les menus de Poix Résine & Arcançon, qui aprés avoir esté fondus & purifiez d'une partie de leurs ordures, on en emplit des marmites de fer, & aprés on y met le feu sous des cheminées, & dans des endroits où il y a des toiles pour en recevoir la fumée; & lorsque ce qui estoit dans ces marmites est consumé, on en remet d'autre, en continuant toûjours de la même façon, jusques à ce que l'on ait assez de Noir. Ensuite on le met dans des tonneaux ou autres vaisseaux pour le besoin.



CHAPITRE LVIII.

De la Colophone.

LA veritable Colophone est de la Terebenthine fine, & cüite dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle ait aequis une consistance solide, & par ce moyen renduë portative. On doit donc estre desabusé de croire ; & on ne doit plus appeller nostre Arcançon brun, & duquel on se sert à differens usages, *Colophone;* puisque la veritable Colophone est la Terebenthine du bois dePilatre cuite, & endurcie à force de boüillir. On connoît quand cette Terebenthine est cuite, lorsqu'aussi-tost qu'elle est retirée de l'eau, elle se durcit & se casse; cette Drogue ainsi cuite, est ce que les Apoticaires appellent *Therebenthine cuite*, & de laquelle estant encore chaude, ils en forment des Pillules, qu'ils roulent ensuite dans de la poudre de Reglisse, ou qu'ils couvrent de feuilles d'or, & ensuite c'est ce qu'ils appellent *Pillules de Terebenthine*, dont ils se servent pour guérir les Maladies Veneriennes. Et comme cette Colophone, soit en masse, ou en pillules, est sans aucun mélange, les Marchands Epiciers en pourront vendre de même que les Apoticaires.

Terebenthine cuite.

Pillules de Terebinthe.

Pour ce qui est de l'étymologie du nom de Colophone, l'on prétend qu'il dérive du nom d'une Ville appellée *Colophone* dans l'Ionie, où elle s'est faite la premiere fois.

CHAPITRE LIX.

Du Vernix.

NOus vendons de six sortes de Vernix, sçavoir le *Vernix Siccatif*, qui est de l'huile d'Aspic, de la Terebenthine fine, & du Sandrac fondu ensemble. Le second est le Vernix blanc, surnommé *de Venise*, qui est de l'huile de Terebenthine, de la Terebenthine fine, & du Mastic fondu ensemble. Le troisiéme est *le Vernix d'Esprit de Vin*, qui est du Sandrac, du Karabé blanc, de la Gomme Elemi & du Mastic. Le quatriéme, est le *Vernix doré*, qui est de l'huile de Lin, du Sandrac, de l'Aloës, de la Gomme Gutte, & de la Litarge d'or. Le cinquiéme, est le *Vernix à la bronze*, ou *de la Chine*, qui est de la Gomme Lacque, de la Colophone, du Mastic en larmes, & de l'Esprit de Vin. Le sixiéme est le *Vernix Commun*, qui n'est que de la Terebenthine commune, fonduë dans de l'huile de Terebenthine, ainsi que je le marque au Chapitre de la grosse Terebenthine.

Vernix Siccatif.

Vernix blanc, ou de Venise

Vernix d'Esprit de Vin.

Vernix doré

Vernix à la bronze ou de la Chine.

Vernix Commun.

Il y a un septiéme Vernix que quelques Religieux font : mais comme nous n'en faisons aucun commerce, c'est pour ce sujet que je n'en dirai rien.

A l'égard de la façon & de la doze, chacun le fait à sa fantaisie. Mais ce qui est à remarquer, c'est de prendre garde au feu, & d'y employer tout ce qu'il y a de plus beau ; car on ne peut faire le Vernix trop proprement.

Fin des Gommes.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES

LIVRE HUITIE'ME.

Des Sucs.

PREFACE.

LE mot de Suc*, signfie une substance liquide, qui fait une partie de la composition des Plantes, & qui se communique à toutes les autres parties, pour servir à leur nourriture & à leurs accroissemens; & le Suc est aux Plantes ce que le Sang est aux Animaux. Le Suc se prend encore pour une Liqueur épaisse, que l'on tire des Vegetaux, ou de leurs parties; & par le moyen du Soleil ou du feu, sont reduits en consistance d'Electuaires liquides, ou d'Extraits solides, & en états de se garder fort long-temps. Je ne prétens point parler des Sucs liquides, mais seulement de ceux qui ont esté travaillez, & qui font partie de nostre Negoce; Je commencerai par la Scammonée, comme estant le Suc le plus cher, & le plus usité que nous ayons, & dans lequel on commet le plus d'abus.*



CHAPITRE I.

De la Scammonée.



LA Scammonée est le suc épaissi de la racine d'une Plante, rampante le long des arbres ou des murailles, qui a ses feuilles vertes & faites en cœur, aprés lesquelles naissent des fleurs blanches en forme de clochettes Cette figure de fleur est la cause que quelques-uns ont écrit, que la Plante de la Scammonée étoit la cinquiéme espece de *Volubilis*. Quoi qu'il en soit, la Scammonée que nous vendons, est le suc épaissi par le moyen du feu, tiré par expression de la racine de cette Plante, qui croît en abondance en plusieurs endroits du Levant, mais principalement autour d'Alep & de Saint Jean d'Acre, d'où la meilleure Scammonée nous est apportée; & qui, pour estre parfaite, doit être veritable Alep, legere, grise, tendre, friable, résineuse; & qu'en l'écrasant entre les doigts, la poudre en soit grise, accompagnée d'un goût amer, & d'une odeur fade & assez desagreable, & rejetter celle qui est pesante, dure & noirâtre.

A l'égard de ceux qui acheteront de grosses parties, ou des bourses entieres de Scammonée d'Alep, ils prendront garde qu'elle soit dedans comme dessus; car je puis assurer avoir trouvé dans cette Scammonée, du charbon de bois &; de plus qu'elle étoit toute brûlée dans le cœur, ensorte qu'il n'y avoit que l'épaisseur d'un pouce de tres-belle Scammonée tout à l'entour. Je ne puis m'empêcher de croire que les Levantins ne fassent des rouleaux de cette Scammonée brûlée, dont le cœur est rempli de charbon, de pierres, & autres corps étrangers qui s'y rencontrent par hazard, ou par la malice de ceux qui la travaillent, & ensuite la couvrent d'une pâte de belle Scammonée, de la mesme maniere que nos Faiseurs de Cire à cacheter, couvrent la Cire surnommée d'*Espagne*, de la méchante qualité, ainsi que je l'ai fait voir au Chapitre de la Cire des Indes; &

aprés les avoir fait sécher au four ou au Soleil, les mettent dans des bourses de cuir, de la maniere que nous la voyons.

Il est facile de juger par cette Description, que la Scammonée n'est pas faite au Soleil, comme plusieurs le croient, tant par celle que nous trouvons assez souvent toute brûlée, que parce qu'un de mes amis Maistre Chirurgien de Marseille, qui a demeuré long-temps à Alep, m'a confirmé tout ce que j'ai marqué ci-dessus; & m'a dit de plus, que tous les Paisans qui faisoient de cette Marchandise, la portoient vendre dans Alep, comme nos Païsans nous apportent icy leurs Denrées. On tire de la Scammonée d'Alep, par le moyen de l'Esprit de vin (ainsi que l'enseigne Monsieur Lemery) une Résine qui a plus de vertus que la Scammonée. Mais comme cette Résine est chere, elle a si peu de consommation, que cela ne vaut presque pas la peine d'en parler; ce qui est bien contraire de la Scammonée qui l'est beaucoup: & on pourroit l'appeller avec juste raison *un des Pilliers de la Medecine.* Et comme c'est un des grands Purgarifs que nous ayons, la plûpart de ce qu'il y a d'habiles Gens, pour lui ôter sa malignité, la préparent en diverses manieres, & en font ce que nous appellons *Diagredé*, ou *Scammonee Diagrede* Les uns la préparent à la vapeur du souffre, les autres en la pulverisant avec tant soit peu de souffre vif; d'autres la préparent en la faisant cuire dans un coing. Mais la meilleure de toutes les préparations, c'est de la dissoudre dans de l'Esprit de Vin, & en faire ce que nous appellons *Résine*, ainsi que je l'ai dit cy-dessus.

Résine de Scammonée.

Diagredé.

Depuis quelques années on dissoud de la Scammonée en poudre dans du sucre & dans de l'eau de vie; & aprés y avoir mis le feu, & avoir laissé le tout ensemble jusqu'à ce que le feu s'éteigne, aussi tost que la flâme est passée, on coule cette Liqueur au travers d'un linge fin; ensuite étant refroidie, on met le tout dans une bouteille, & l'on s'en sert comme d'un tres-bon Purgatif, depuis une cuillerée jusqu'à deux, le matin à jeun: & c'est ce que nous appellons *Syrop de Scammonée.*

Syrop de Scammonée.

On fait de plus avec la Scammonée d'Alep, la Crême de Tartre, & le Diaphoretique, une Poudre grise, qui est ce que l'on appelle *Poudre de Trois*, ou *Poudre Cornachine.* Voyez Monsieur Lemery, qui la décrit assez au long.

Poudre de Cornachine ou de Trois

CHAPITRE II.

De la Scammonée de Smyrne.

Outre la Scammonée du Levant, ou d'Alep, nous vendons de plus, quoique tres-mal à propos, une Scammonée noire, pesante, mollasse, remplie de pierres, de coquilles, & autres corps étrangers; en un mot toute opposée en tout & pour tout à la Scammonée d'Alep: c'est pourquoi elle doit estre entierement rejettée, aussi bien qu'une Scammonée grise, assez legére, tendre, & friable, n'étant qu'une composition de Poix Résine, dans laquelle on a fait entrer quelques poudres violentes, afin de lui faire changer de couleur, & par ce moyen la rendre plus de vente. Il faut que ceux qui font cette pernicieuse Marchandise, soient des gens sans honneur & sans conscience, pour inventer de telles friponneries, & cela pour deux raisons.

La premiere, pour la méchante qualité de ce mélange, ainsi que je le vais faire voir.

La seconde, par la difference qu'il y a du prix de la Poix Résine, qui vaut ordinairement deux sols la livre, à cette prétenduë Scammonée, qu'ils vendent depuis quarante sols jusqu'à dix francs, selon le peu de connoissance qu'en ont ceux qui leur demandent de la Scammonée; & pour couvrir leur abominable malice, ils lui ont donné les noms de *Scammonée des Indes*, ou *de la Compagnie:* Bel honneur qu'ils déferent à Messieurs de la Compagnie, qui sont de tres-honnestes Gens, ausquels il semble que ces Imposteurs attribuent la faute que nous ayons en France de si méchantes Drogues.

Je me sens même obligé de relever ces abus, pour dire que la plûpart des Marchandises qui sont sophistiquées, l'ont été par ceux qui en font le débit: ainsi que je le pourrois bien prouver, par l'exemple de ceux qui vendent de l'Arcançon pour de la Gomme de Gayac; suffit pour faire connoître que Messieurs de la Compagnie ne vendent leurs Marchandises que suivant qu'ils les ont achetées; car toute la Gomme de Gayac qui est venuë & vient par leur voie, est veritable: mais quelques personnes qui en ont acheté, pour gagner davantage, la contrefont avec de l'Arcançon. Et quand par malheur ces Messieurs auroient esté trompez, c'est à ceux qui achetent d'eux les Marchandises, à y prendre garde, & les leur laisser; afin que se voyant trompez, ils y prissent garde une autre fois. Je croi en avoir assez dit pour faire remarquer les abus qu'il y a sur les Drogues, & pour faire connoître de la maniere que les pauvres Malades souffrent, & que les Medecins sont frustrez dans leurs attentes.

J'avouë que je n'aurois jamais crû que les hommes eussent eu tant de malice, si je n'avois vû vendre nombre de cette méchante Scammonée, & si je n'en avois encore entre les mains, que je garde depuis long-tems, pour la faire voir à ceux qui auroient peine à me croire. Et pour mieux faire connoître la malignité de cette méchante Drogue, je rapporterai icy le Certificat de Monsieur de la Tour, Medecin de la Faculté de Montpelier, au sujet de cette Scammonée.

Il m'est arrivé qu'ayant préparé une demie once d'une Drogue qu'on m'avoit venduë pour de la Scammonée, aprés que la préparation en a esté faite, le Syrop en étoit d'une couleur verte, approchant d'un suc d'Herbes; ce qui me fit juger que la Drogue etoit mauvaise: l'experience authorisa mon sentiment; car en ayant donné à un petit Chien, son corps enfla, & en fut tres malade cinq ou six jours, sans neanmoins étre purgé.

DE LA TOUR, Medecin de Montpelier.
Le 16. Septembre 1693.

Voilà un accident d'autant plus surprenant, que l'effet ordinaire de la Scammonée est de purger.



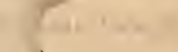
CHAPITRE III.

De l'Opium.



L'*Opium* que les Turcs appellent *Amphiam*, est une liqueur blanche comme du Lait, qui découle de la teste des Pavots noirs, par le moyen des incisions que l'on leur fait. Cette liqueur étant écoulée, elle s'épaissit, & change sa couleur blanche en brune : voilà ce que c'est que le veritable *Opium*, dont les Turcs font un si grand usage, & dont ils se peuvent nourrir pendant un jour ou deux, sans prendre aucune autre nourriture, ce qui leur est d'un grand secours ; & lors qu'ils veulent se battre, ils en prennent par excés, ce qui les met hors du bon sens, & ensuite vont au combat teste baissée, sans se soucier du danger. Amphiam.

Il y a encore une autre sorte d'*Opium*, qui découle de la teste des Pavots noirs sans aucune incision, & qui en tombant se congele & se brunit par le moyen des ardeurs du Soleil ; & c'est ce Suc épaissi qui peut porter, préferablement à celui ci dessus, le nom d'*Opium*, qui dérive du mot Grec *Opon*, ou *Opion*, qui signifie *Suc*. Il y en a encore un troisiéme, qui est tiré par l'incision que l'on fait aux testes de Pavots blancs, & ce Suc qui s'épaissit de la même maniere que celui des Pavots noirs, est appellé des Turcs *Meslac*. Mais comme ces trois sortes d'*Opium* ne viennent pas jusqu'à nous, c'est pour ce sujet que je n'en dirai rien, afin de faire connoistre que ce que nous appellons & vendons pour *Opium*, est une masse noirâtre que les Turcs & Levantins nous envoient, qui est un Suc tiré par expression des testes & des feuilles des Pavots, & ensuite est reduit en consistance d'extrait par le moyen du feu ; puis ils le mettent par pains de differentes grosseurs, & pour les rendre portatifs, les envelopent de feuilles de Pavot, de la maniere que nous le voyons. Voilà un *Opium* fait à peu de frais. Le plus souvent même les Turcs tirent le Suc d'une Plante que l'on appelle *Glaucium*. Cette Plante est Meslac des Turcs.



semblable au Pavot cornu, qu'ils meslent avec le suc des Pavots, & du tout ensemble en font une masse; & il est si vrai que l'*Opium* que nous vendons, n'est qu'un Suc tiré par expression, que le bon marché qu'on le vend, fait assez connoître que ce ne peut estre qu'un mélange, & non un Suc découlé naturellement.

Et comme les Anciens n'ont point douté que l'*Opium* que nous vendons, fût autre chose qu'un Suc épaissi, tiré par expression, ils lui ont donné le nom de Meconium. *Meconium.* Quelque diligence que j'aye pû faire, il m'a esté impossible de pouvoir trouver de l'*Opium* blanc, ainsi que le marquent quelques Autheurs Modernes: je ne puis croire qu'ils en aient vû, ni même qu'il y en ait jamais eu; puis qu'il est probable que l'*Opium* sort de la teste des Pavots blancs comme du lait, & qu'il ne peut se durcir sans changer de couleur; & qu'ils n'ont dit qu'il y avoit de l'*Opium* blanc, que sur le rapport qui leur en a esté fait par des personnes qui l'avoient oui dire, ou qui l'avoient supposé, ou eux-mêmes qui se l'étoient imaginé, en nous voulant faire croire qu'il y avoit des Drogues qui n'ont jamais été, & jamais ne seront: contre lesquelles erreurs je me trouve obligé d'écrire, pour faire connoître au Public la verité de la chose, & que ces Autheurs n'ont écrit que sur le rapport d'autrui. Il auroit mieux valu qu'ils n'eussent parlé que ce qui étoit de leurs ministeres, sans s'an user à écrire sur des matieres dont ils n ont aucune connoissance: au moins s'ils en ont, leurs écrits ne le font pas connoître.

Je suis fâché que ma plume soit si médisante; mais en verité c'est que leurs Livres sont cause de tant d'abus, qu'il auroit esté plus à propos qu'il n'eussent jamais esté mis au jour, j'entens au sujet des Drogues. A l'égard de l'*Opium* noir, dur, jaunâtre & mol, ils ont raison, ce n'est pas une nouvauté; car il n'y a point de Caisse ou de Baril d'*Opium* où il ne s'en rencontre du noir, du jaunâtre, du dur, ou du mol; car chacun sçait que plus un Suc épaissi, vieillit, plus il se séche, & plus il noircit. S'il y en a de jaunâtre, c'est faute d'estre assez cuit & assez sec. Et quand ils disent que le blanc vient du grand Caire, & que les Turcs le gardent pour eux, je m'en suis enquis à des personnes qui y ont demeuré long temps, même j'ai des Lettres qui marquent que tout l'*Opium* qui se voit au grand Caire, & duquel les Turcs se servent, est brun.

La pensée de Monsieur de Furetiere doit être aussi rejettée, quand il dit que l'*Opium* se fait en battant le Suc dans un vieux Mortier, & qu'étant épaissi on en forme des Trochisques; ils sont bien mignons ces Trochisques, puis que ce sont ordinairement des pains de la grosseur du poing. Enfin je ne m'arrêterai pas davantage à vouloir décrire tous les contes à plaisir que les Anciens & les Modernes ont faits touchant cette Drogue, non plus que de ses qualitez, pour sçavoir si elle est chaude ou froide; je dirai seulement que l'on doit choisir l'*Opium*, ou plûtôt le *Meconium* que l'on nous envoie, le plus sec, le plus uni, le plus noirâtre, & d'une odeur la plus somnifer que faire se pourra; & qu'il ne soit point grommeleux, ni adherant, ni tout en une masse: car plus il est bien conditionné, plus il est de vente.

L'*Opium* a fort peu d'usage dans la Medecine, mais l'extrait que l'on en tire, par le moyen de l'eau de pluye & de l'Esprit de vin, en a beaucoup. Cet Extrait bien préparé, ainsi que l'enseignent Messieurs Charas & Lemery, est ce que nous & les Apoticaires appellent *Laudanum*. Il y a un autre *Laudanum Opiatum*, qui est une composition du *Laudanum*, d'Extrait de Saffran, du Magister de Perles de Corail, d'Huile de Girofle, de Karabé, de Musc & de l'Ambre gris; & du tout ensemble on en compose un Electuaire mol. Mais comme cet Electuaire

Extrait d'Opium, ou Laudanum.

tuaire est un fait de Pharmacie, c'est pour ce sujet que nous n'en faisons aucun commerce.

L'*Opium*, & le *Laudanum* simple, sont deux Drogues dont on ne doit se servir qu'avec de grandes précautions, étant des Remedes dangereux. C'est pourquoi on ne doit s'en servir que par l'avis d'habiles Medecins, sur tout le *Laudanum*, quand il a esté fidelement fait, & par d'habiles gens, qui est la meilleure connoissance que j'en puis donner. Il doit être neanmoins d'un beau noir luisant, & cuit en bonne consistance.

Quelques-uns font un Extrait à Paris avec le suc tiré par expression, des testes de Pavots noirs & blancs, qui croissent assez en abondance à Aubervilliers, & ils appellent cet Extrait *Opium*, ou *Diacodum simple*, pour le differencier du *Diacodum composé*, dont quantité d'Autheurs font mention. Ce *Diacodum*, ou *Opium* n'agit pas avec tant de force que l'*Opium* que nous tirons de Marseille. Opium de Paris.

A l'égard du Syrop de *Diacodum* ou Pavot blanc, & de Pavot rouge, ou Coquelicoq, je n'en dirai rien, renvoyant le Lecteur aux Pharmacopées qui en traittent.

CHAPITRE IV.

De l'Aloës.



L'Aloës est une plante qui croît plus ou moins grande, suivant le terroir qu'elle rencontre; ce qui a donné occasion à quelques-uns de dire, qu'il y en avoit d'aussi hautes que nos plus gros & grands arbres: Ils ne se sont pas tout-à fait trompez, car il se trouve en Espagne, sur tout dans les Montagnes de *Sirna Morena*, des Plantes d'Aloës d'une excessive hauteur, & dont les feuilles sont si épaisses, dures & picquantes, qu'il y a des feuilles qui seroient capables de scier un homme en deux. Du milieu des feuilles sort une tige de la Figure cidessus, qui renferme une graine blanche, extrêmement legere, & à demi ronde.

Je ne m'arrêterai point à rapporter ici ce que quantité d'Autheurs ont dit touchant la Plante de l'Aloés, qu'elle ne fleurit que tous les cent ans, & que lors que ses fleurs sortent elles font un grand bruit; ce qui est tout-à-fait faux: puisque nous avons vû de nos jours fleurir plusieurs fois au Jardin du Roy à Paris, la Plante de l'Aloés, & qu'en fleurissant elle ne fait aucun bruit: du moins si elle en fait, ce bruit est si petit, que l'on auroit assez de peine à l'entendre: & il me sera facile de prouver ce que j'avance, par la Phrase Latine, qui est dans le *Hortus Regius Parisiensis*, à la page 8. de l'Article des Aloés, en ces termes: *Floruit in Horto Regio, Anno* 1663. *&* 1664. *quod ignotum hactenus fuerat Lutetiæ, idque nullo strepitu, nulla subitanea causis eruptione, ut perperàm multi fabulantur.* Mais je dirai seulement que beaucoup de personnes seront étonnées de ce que je dis que l'Aloés produit un fruit par trochets, de la Figure ci-devant representée; ce que je n'aurois pas avancé, s'il ne m'en avoit été donné par Monsieur de Tournefort, qui l'a cueillie lui-même sur la Plante en Espagne. Il a de plus entre ses mains environ une demie-aulne de Dentelle, de la hauteur de quatre doigts, & d'une couleur rougeâtre, qui est faite d'une soye que l'on tire des feuilles de cette Plante.

Dentelle d'Aloés.

Cette Description d'Aloés est tout à-fait differente de celle qu'en a fait Monsieur de Furetieres, en ce qu'il confond l'Arbre du bois d'Aloés avec la Plante que produit l'Aloés, ainsi que je l'ai déja marqué au Chapitre *du Bois d'Aloés.* Mais quoi qu'il en soit, je dirai que nous vendons de trois sortes d'Aloés, suivant qu'ils sont plus ou moins purs, & suivant les lieux où ils ont été fabriquez, & selon la Plante dont il a esté fait. Le plus parfait de tous les Aloés, est celui que nous appellons *Aloés Ciccotrin*, ou *Sucotrin*, soit à cause que l'Aloés est un suc concret, que les Latins appellent *Succum Concretum*; ou parce que le meilleur vient de l'Isle de Soccotra. Les Habitans de cette Isle tirent le Suc de la racine de cette Plante; & aprés l'avoir laissé reposer, ils le versent par inclination dans un Vaisseau capable de resister au feu: & aprés l'avoir reduit en consistance d'Extrait, ils le mettent dans des Vessies extrémement minces, afin de les rendre portatifs, & en état de se conserver si long-temps que l'on voudra.

On choisira l'Aloés Cicotrin, friable, leger, clair & transparent, de la couleur d'un beau Vert d'Antimoine, & qu'étant écrasé, la poudre en soit d'un beau jaune doré, qu'il soit d'un goût amer & presque sans odeur, & le moins rempli de vessies qu'il sera possible.

L'Aloés Cicotrin est assez en usage en Medecine, à cause que c'est un grand Purgatif; & pour ce sujet il n'y a que lui seul qui doit estre employé pour prendre interieurement, & même pour en faire les deux sortes d'Extraits, que nous & les Apoticaires appellons *Aloés Rosat & Violat*, qui se font en dissolvant de tres-bel Aloés Cicotrin dans les Sucs de Rose ou de Violette: & aprés avoir filtré la dissolution, on l'expose au Soleil, ou sur un petit feu pour la reduire en consistance d'Extrait: & ensuite on en fait de petites Pillules, à qui quelques-uns ont donné le surnom de *Pillules de Francfort*, ou de *Pillules Gourmandes*, & même de *Pillules Angeliques*; Ce qui est bien éloigné de la raison, en ce que les veritables Pillules Angeliques sont une composition de plusieurs ingrediens mélez ensemble, dont la baze est l'Aloés.

Aloés rosat & violat.

Pillules de Francfort, ou Gourmandes.

CHAPITRE V.

Du l'Aloés Hepatique.

Depuis un certain nombre d'années on nous envoie des Isles de l'Amerique, un Suc épaissi, que nos François tirent de la racine & des feuilles de l'Aloés de l'Amerique, donc ci-devant est la Figure, avec sa fleur & son fruit.

Cet Aloés nous est apportée dans des Gourdes ou Calebasses de differens poids, c'est à dire depuis deux livres jusqu'à cent, & même davantage, ce qui est neanmoins assez extraordinaire ; ce que je peux certifier par une Gourde de cet Aloés que j'ai, qui pese cent deux livres. Quoiqu'il en soit, on doit choisir cet Aloés d'une couleur de Foyé, d'où lui est venu son surnom d'*Hepatique*, du mot Grec *Hepar*, qui signifie le *Foye*; le plus sec, & le moins puant que faire se pourra. Car il se rencontre de cet Aloés qui est gras, & de deux sortes de couleurs ; l'un de couleur tannée, & l'autre d'un noir luisant, & d'une si puante odeur, qu'il est presque impossible de la pouvoir supporter ; ce que l'on m'a assuré provenir de ce qu'il étoit fait des feuilles de cette Plante: cela peut avoir assez de vrai-semblance, parce que ces feuilles coupées ou rompuës ont une odeur si puante, qu'il est presque impossible de les pouvoir porter au nez : ce qui est tout different de celui qui est fait de la racine, en ce qu'il n'a presque point d'odeur ; mais en recompense il est beaucoup plus amer.

Cet Aloés doit estre entierement rejetté pour l'usage de la Medecine, & ne doit estre employé que pour les Chevaux, étant beaucoup meilleur que l'Aloés Cabalin, dont je parlerai ci-aprés.

A l'égard des deux differentes couleurs qui se rencontrent dans cet Aloés, cela ne préjudicie nullement à sa qualité, parce que cela ne provient que de ce que le milieu n'est pas si sec que les bordages, pour n'avoir pas eu tant d'air, & pour avoir esté enfermé dans les Calebasses lors qu'il étoit encore chaud ; la chaleur s'étant concentrée au dedans, lui a donné cette couleur noirâtre, & cela fait aussi qu'il est si mol & si adherant.

Le troisiéme Aloés est celui qui est noir, sec, & presque sans odeur, que nous appellons *Aloés Cabalin*, à cause qu'il est ordinairemenr apporté dans des paniers faits de Palmes ou de jonc, que les Latins appellent *Cabalino* ; & d'autres, parce qu'il ne doit servir que pour les Chevaux. Ce qui est une erreur bien grande, puis qu'il n'est propre ni pour les hommes, ni pour les chevaux, n'étant que des ordures, ou, pour mieux dire, un résidu brûlé, qui n'a ni force ni vertu, & qui devroit estre rejetté. On devroit même faire defense aux Marchands d'en vendre, aussi-bien que quantité d'autres Marchandises qui sont préjudiciables, sur tout celles qui sont destinées pour l'usage de la Medecine. Aloés Cabalin.

CHAPITRE VI.

De l'Hipocistis.



L'*Hypocistis* que nous appellons assez ordinairement *Hipochiste*, est un suc épaissi, que l'on tire d'une espece de rejetton, qui sort de la racine d'un sous arbrisseau nommé *Cistus*, fort commun en Provence & en Languedoc, d'où nous faisons venir l'Hipochiste que nous vendons.

Monsieur Charas, & aprés lui Mr de Meuve fort habile Copiste, ont si bien décrit la Figure & couleur de ce Rejetton, aussi bien que l'Arbrisseau qui le porte, que je n'ai pas jugé à propos d'en grossir cet article, m'étant contenté d'en representer la Figure que j'ai fait graver d'aprés l'Original.

On doit choisir l'Hypochiste cuit en bonne consistance, c'est-à-dire ferme, d'un noir luisant, le moins brûlé, & le plus astringent au goût qu'il se pourra, & veritable Hypochiste. Je dis que l'on le doit choisir veritable Hypochiste, parce que Mr de Meuve dit que les Apoticaires qui veulent tromper le monde, usent ordinairement du Suc de la racine de la Barbe de Bouc séchée au Soleil: mais je crois que c'est une charité qu'il leur prête; car je suis certain que c'est à quoi jamais Apoticaire n'a pensé, pour trois raisons. La premiere, en ce que l'Hypochiste est un Extrait que nous établissons à fort bon marché, tant à cause que ces Rejettons sont fort communs en Provence, que parce qu'ils rendent beaucoup de Suc. La seconde raison, est que l'Extrait de la Racine de la Barbe de Bouc reviendroit à plus que le veritable Hypochiste. La troisiéme est qu'il faut que tout cela soit venu de son crû, puis que Mr Charas, dont il a si bien copié le Livre, n'en fait aucune mention; & qu'au contraire il est d'un sentiment tout opposé, par la raison que j'ai ci-devant alleguée, comme étant la verité du fait. Ainsi on doit estre desabusé de croire que l'on contrefasse l'Hypochiste; & on doit

estre certain que celui que les Apoticaires emploient, est tel que nous le leur vendons. Il est bien vrai que ceux qui font la Theriaque en public, le fondent pour en retirer quelques parties terrestres qui peuvent s'y rencontrer, parce que les Provençaux & Languedociens qui le font, n'y prennent pas garde de si prés, tant à cause du bon marché que l'on leur demande, que par la grande quantité qu'ils en font.

Outre l'emploi que l'Hypochiste a dans la Theriaque, quelques-uns s'en servent à la place de l'*Acacia vera*, tant parce qu'il est à beaucoup meilleur marché, qu'à cause qu'ils prétendent qu'il a les mêmes qualitez. Il est aussi un des ingrediens de l'Emplâtte noir du Prieur de Cabriere, dont Sa Majesté en donné la recepte au Public.

CHAPITRE VII.

De l'Acacia Vera.

L'*Acacia Vera* est un Suc épaissi, suivant quelques Autheurs, du fruit des arbres qui portent la Gomme Arabique, dont la Figure est representée au Chapitre des Gommes, à la page 24. Mais comme je n'en suis pas certain, je me contenterai de dire que l'*Acacia vera* que nous vendons, est un Suc épaissi & reduit en consistance solide, qui nous vient du Levant en boules rondes de differentes grosseurs, enveloppées de Vessies fort minces, tant pour empêcher qu'il ne coule, que pour en faciliter le transport.

On doit choisir l'*Acacia Vera* cuite en bonne consistance, d'une couleur tannée, c'est à dire d'un brun tant soit peu rougeâtre; ce qui ne se rapporte guére à ce que quelques Autheurs nouveaux en ont écrit, qui disent tous d'un commun accord, comme l'ayant pris les uns des autres, qu'il faut que l'*Acacia vera*, pour estre d'une bonne qualité, soit d'un Rouge assez beau, quoi qu'un peu haute en couleur. J'ai bien vû & manié de l'*Acacia vera*, & je n'en ai jamais trouvé qui ait eu cette haute Couleur. C'est pourquoi je dirai que ceux qui en auront besoin, préfereront celle qui est d'une couleur tannée, pour deux raisons.

La premiere, parce qu'étant de cette couleur, c'est une marque qu'elle a été bien cuite

La seconde, c'est que ce Suc a été tiré des fruits lors qu'ils étoient meurs, ce Suc doit être aussi uni, luisant, d'un goût astringent, & tant soit peu desagréable.

L'*Acacia vera* a si peu d'usage, que si ce n'étoit la Theriaque où elle entre, le debit que l'on en feroit, ne meriteroit pas la peine d'en parler. Ceux qui en ont besoin pour cette grande composition, l'emploient quelquefois telle que nous la vendons, aprés en avoir ôté la peau qui l'enveloppe; & d'autres, avec des moules en font diverses Figures, ce qui ne sert qu'à embellir le sujet, & non pas pour lui donner aucune qualité.

Outre l'*Acacia vera*, dont je viens de parler, nous en vendons une autre, quoi que fort rarement, qui est appellée *Acacia Germanica*, qui est un Suc tiré de nos Prunelles sauvages, & ensuite cuit en consistance d'Extrait solide, puis aprés mis dans des Vessies, comme celui d'Egypte, auquel il ressemble en Figure, & non en couleur; parce que l'*Acacia vera* vraie est d'un Rouge tanné, comme je l'ai déja dit, & l'*Acacia Germanica* est noire comme de beau Suc de Reglisse. Acacia Germanica, ou Germanorum.

CHAPITRE VIII.

Du Roucou.



Achiotl, ou Orleane.

LE Roucou, que les Indiens appellent ***Achiotl***, ou ***Urucu***, & les Hollandois ***Orleane***, & nous ***Roucou***, est une Fecule que les Habitans des Isles du Vent & de Saint Domingue tirent d'une petite graine rouge qui se trouve dans une gousse, dont la Figure est cy-dessus representée, marquée *A*, que j'ai fait graver d'aprés l'original que j'ai entre mes mains.

L'arbrisseau qui porte le Roucou, pousse, suivant le Pere du Tartre, dés sa racine, plusieurs branches qui croissent en arbrisseaux, & se divisent en plusieurs petites branches. Ses feuilles sont fort semblables à celles du Lilac, & portent deux fois l'année plusieurs bouquets de fleurs blanches mêlées de rouge, & semblables en leurs formes à celles de l'***Ellebore noire***. Ses fleurs sont remplies d'une infinité de petites étamines jaunes à pointes rouges; à la chûte de ses fleurs croissent des boutons tannez, tout herissez de petites pointes brunes délicates, & qui ne picquent point. Quand ils sont meurs, il y a dans le milieu deux doubles grains ou pepins, tout environnez d'un certain vermillon ou peinture rouge liquide, que les Sauvages appellent *Roucou*. C'est de cette peinture qu'ils se peignent lors qu'ils font voyage: mais auparavant ils la dissoudent avec de certaines Huiles qu'ils font exprés de quelques graines.

Les Européens l'accommodent avec des Huiles de Lin, la battant dans un Mortier avec cette Huile; & aprés l'avoir reduite en masse, ils l'envoïent en France, où l'on s'en sert pour donner couleur à la Cire jaune, lors qu'elle est trop pâle. On s'en sert aussi pour donner couleur au Chocolat. Il y en a aussi qui se contentent de la mettre dans un Mortier sans huile, & de la reduire en masse ou en Tablettes; lesquelles étant dissoutes avec de l'urine, font une teinture rouge, qui tient aussi fort que les meilleures Teintures de l'Europe. C'est

encore une assez bonne Marchandise. Au reste, cet Arbrisseau est celui dont Scaliger fait mention, & qu'il nomme *Arbor finium regundorum*, Arbre limitant les possessions. Cette Relation du Roucou est tout à fait differente de celle du Sr François Rousseau, qui m'écrit que c'est un Arbre de huit à neuf pieds de haut, qui a ses feuilles à peu prés comme le Pécher, aprés lesquelles naissent des Gousses qui approchent fort de la couverture de nos Châtaignes, garnies de petites épines ou pointes tout autour. On trouve dedans une petite graine rouge, que l'on brise dans un Mortier, ou sur une pierre, & de-là on la met dans des vaisseaux pleins d'eau. En un mot, le Roucou se fait aux Isles de la même maniere que l'on fait ici l'Amidon; non pas de la maniere qu'en a écrit Monsieur de Meuve; mais de la sorte que nos Amidonniers le font; & qu'aprés avoir esté mis en pain & seché, nous est envoïé.

Cette derniere Relation est beaucoup plus juste que la premiere, en ce que les gousses que j'ai se rapportent en tout & pour tout à la Lettre dudit Sr Rousseau. Et de plus, c'est qu'il est facile de voir par le Roucou que nous vendons, sur tout quand il est de la bonne qualité, qu'il n'a jamais esté trempé dans de l'huile, en ce que la bonne odeur du veritable Roucou fait assez connoître qu'il n'est point mélangé.

On sera encore desabusé de croire que l'Achiolt se fasse de la maniere que l'a écrit le sieur Blegny, quand il dit dans son Livre à la page 222. que l'Alchiolt est le Suc épaissi qu'on tire du fruit de l'Achiolt, arbre fruitier de l'Amerique. Ce fruit est une Graine rouge, qui se trouve en grande quantité dans de grosses Gousses rondes. Quand on a tiré cette graine de ses Gousses, on la pile, & on l'exprime à la presse pour en tirer le Suc, que l'on expose ensuite dans un lieu chaud, pour en faire évaporer l'humidité; & quand il est épaissi à peu prés comme la pâte, on en fait des masses de differentes formes, qui étant entierement desséchées, sont proprement ce qu'on appelle *Achiolt*; car il est certain que le Roucou ou Achiolt se fait comme l'Amidon, & qu'il est impossible d'en tirer le Suc, puisque la matiere dont on fait le Roucou, est une matiere rougeâtre & veloutée, qui se trouve attachée à la graine qui est dans les Gousses, & qu'on ne la peut separer que par le moyen de l'eau, en y procedant de la même maniere que nos Amidonniers separent la farine qui est restée au petit Son, que nous appellons ordinairement *Recoupe*, pour en faire de l'Amidon; & non pas le Suc tiré par expression de ses graines, ainsi que cet Auteur le marque.

Quoi qu'il en soit, on doit choisir le Roucou d'une odeur d'Iris ou de Violette, veritable Cayenne, étant l'Isle de toutes celles de l'Amerique où il se fait le mieux, le plus sec, le plus haut en couleur que faire se pourra. Le Roucou de cette nature est celui qui doit estre appellé *Achiotl*; car la plûpart de celui que nous vendons, est humide, sale, moisi, sentant la cave, en un mot incapable d'entrer dans le corps humain, tant pour mettre dans le Chocolat, que pour s'en servir contre les maladies, ausquelles le sieur de Blegny marque qu'il est propre, à quoi je ne puis contredire, pour ne l'avoir pas experimenté. Achiotl.

Le Roucou est fort en usage par les Teinturiers. On s'en sert aussi pour donner une couleur jaune à la Cire, aprés l'avoir délayé avec tant soit peu d'huile de Noix, & jetté dans la Cire fonduë. Mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que cette couleur ne dure pas beaucoup, parce que l'air la mange.

On nous envoyoit, il y a quelques années, des Isles, & même de Hollande, un Roucou en petit Pain, de la forme & figure d'un Ecu blanc, qui étoit doüé de toutes les bonnes qualitez, & fort propre pour l'interieur, qui est le contraire de celui que nous voyons aujourd'hui, qui est en gros pains quarrez comme du Savon de Marseille, ou en boules rondes; & qui est quelquefois si vilain & si puant, qu'il est presque impossible d'en pouvoir fleurer.

Les Américains Cannibales cultivent les Arbres qui portent le Roucou, avec grand soin, à cause des grandes utilitez qu'ils en retirent. La premiere, c'est qu'ils en ornent leurs Jardins, & le devant de leurs cases ou habitations. La seconde, est que le bois de cet Arbre est si dur, qu'ils s'en servent pour faire du feu, comme nous nous servons ici du *pyrites*, ou pierre à fusil. La troisiéme, est qu'ils se servent de son écorce, pour faire des cordages & de la Toile. La quatriéme, est qu'ils mettent de ses feuilles & de sa racine dans leurs sauces, tant pour leur donner bon goût, que pour leur communiquer une couleur de Saffran. La cinquiéme consiste en ses graines, dont ils tirent le Roucou, tant pour se peindre le corps, délayé dans l'huile de Carapa, sur tout les jours de réjouissance, que pour le changer contre d'autres Marchandises dont ils ont besoin.

Le Roucou m'a donné occasion de parler d'un Extrait tiré des bayes du Noir prun, que nous appellons mal-à-propos *Vert-de-Vessie.* Cet Extrait est un Suc tiré des bayes de Noir Prun, fort commun dans nos Bois. On tire le Suc de ces bayes, ensuite on y mêle du vin blanc & tant soit peu d'alun de glace, & ensuite on verse le tout dans des Vessies de porc, & on les pend à un plancher, afin que l'air en dissipant l'humidité, il se reduise en consistance d'Extrait, & à force de vieillir demeure dur comme de la pierre. L'usage de cet Extrait est pour les Peintres en mignatures, & n'en a aucun dans la Medecine; & pour estre de la belle qualité, il doit estre nouveau, & bien travaillé; & qu'étant passé sur un papier blanc, il fasse une belle couleur de vert d'Herbes. Ce Vert n'a plus tant d'usage qu'il avoit il y a quelques années; c'est-à dire, depuis que l'on a reconnu que la Gomme Gutte & l'Inde faisoit un plus beau Vert.

Verd de Vessie.

Il est donc facile de juger que ce Vert est mal-à-propos appellé *Vert-de-Vessie*, puis que ce n'est qu'un Suc épaissi des bayes de Noir Prun, & non tiré des Vessies de quelques animaux, comme quelques uns le croient.

Ceux qui voudront faire ce Vert, prendront garde que ce soit de vrayes bayes de Noir-Prun; dautant que la plûpart des Païsans qui nous les apportent, substituënt des bayes de la Bourge-Epine au vrai Noir prun, qui s'apporte à Paris vers les Vendanges. C'est de ces bayes que les Apoticaires composent le Syrop de Noir Prun, qu'ils appellent ordinairement *Syrupus Rhamnus Catarticus*, qui est admirable pour guérir les eaux des Hydropiques, d'où lui est venu le nom de *Syrop d'hydragogue*, parce que *Hydros* est un mot Grec qui signifie *Eau*. C'est du Suc de ces bayes dont se servent les Peauciers pour verdir la Basanne; & ceux qui font le Papier verd, s'en servent aussi presentement au lieu de Verd de gris & de tartre, en ce que cela leur coûte bien moins.

Hydragogue.

Il y a encore quantité d'autres sortes d'Extraits solides & liquides que nous pourrions vendre si l'on nous en demandoit. J'entens par *Extraits liquides*, ceux qui doivent estre cuits en Electuaires, comme sont les Extraits d'Ellebore noir de Peone; du fruit de Concombre sauvage, que les Apoticaires appellent *Elaterium*, dont l'usage est pernicieux lors qu'il est nouveau fait; & tout ce qu'il y a de bons Autheurs disent que l'on ne doit point s'en servir, qu'il ne soit extrêmement vieux, & que lors qu'on l'approche de la chandelle, il ne la souffle plus, & qu'il soit d'un noir luisant, & d'un goût fort amer. On tire aussi de ces fruits une Fecule, qui est ce que quelques-uns appellent *Elaterium blanc*, & ainsi de plusieurs autres Extraits.

Elaterium blanc.

A l'égard des Solides, qui sont ceux qui sont portatifs, comme le Suc de Réglisse, ou l'Hypochiste, il y en a encore d'autres que nous pourrions vendre s'ils nous étoient aussi familiers que ceux-là, comme le *Lycium* des Indes, de Candie, & autres semblables.

Fin des Vegetaux.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

SECONDE PARTIE.

LIVRE PREMIER.

Des Animaux.

PREFACE.



'EMPIRE que Dieu a donné à l'homme sur toutes sortes de bêtes, tant du Ciel, que de la Terre & de la Mer, & l'excellence des dons que Dieu luy a départis par dessus tout ce qui a vie, n'empêchent pas que les Naturalistes, qui ont parlé des Animaux, ne se soient compris eux-mêmes dans leur nombre, du moins en ce qui concerne le corps; & que l'experience que plusieurs Medecins ont fait en divers tems, des bons effets des parties, ou des excremens de l'homme mort, ou même encore vivant, pour la guerison ou le soulagement de son semblable dans ses maladies, ne les ayt portez à y recourir plûtôt qu'à ce qui provient des bêtes, & même à donner des descriptions & des preparations particulieres des parties de l'homme, qu'ils ont crû le meriter; jusques là que la plus part des Auteurs qui ont traité des Animaux, & des preparations qu'on en peut faire pour l'usage de la medecine, ont ordinairement commencé par la description de l'homme entier, ou par celle de ses parties, & qu'ils n'ont parlé des autres, qu'aprés celles de leur dominateur.

C'est aussi ce qui m'oblige à les imiter en cela, & à renvoyer ce que je veux dire des Animaux à la fin des choses qui regardent celuy qui les maîtrise, & qui en peut disposer.

Je laisse à part les grandes lumieres & les connoissances particulieres que Dieu a donné à l'homme à l'égard de son corps, & pour trouver en luy même, ou dans le corps de son semblable, vivant ou mort, dequoy guerir ou soulager ses maux, & dequoy prolonger ou conserver ses jours en santé; & pour me resserrer dans les choses qui sont de ma portée, & suivant le dessein que j'ay eu de m'attacher uniquement aux choses que les Animaux, les Vegetaux & les Mineraux fournissent de propre & particulier à la Droguerie, j'ay jugé à propos de commencer par la Mumie qui contient en soy toutes les parties du corps humain.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mumies.



ENTRE tous les honneurs que l'antiquité a deferé aux hommes, celuy de la sepulture a toûjours esté le plus estimé, voulant par cette derniere & pieuse reconnoissance, honorer & conserver la memoire de ceux que leurs actions & leurs merites avoient rendu recommandables pendant leur vie, & trouvant en cet Office la charité, la consolation des survivans, la paix & le repos des deffunts.

Ces admirables Pyramides d'Egypte, dont je parleray cy-aprés, ces obelisques gravez & taillez avec tant d'industrie & de travail, ces Mausolées, & enfin tant de riches & superbes monumens dispersez par tout le monde, nous sont des preuves tres certaines de la pieté des anciens envers les morts.

Mais comme il y a eu diverses Nations, & des Religions differentes, aussi ont elles eu des coûtumes particulieres en la pratique de ce dernier devoir.

Tous les Elemens ont partagé la dépoüille des morts, la Terre n'ayant pas esté jugée capable d'estre seule chargée de ces dépots.

L'Histoire nous apprend que le feu a brûlé & consumé les corps des Grecs, des Romains, des Gaulois, des Allemands, & de plusieurs autres nations; que

ceux de la Colchide pendoient les morts en l'air, & les branchoient à des arbres; & que les vieillards du Septentrion ont trouvé leur sepulture dans les abymes de l'Ocean, aussi bien que les Ethyopiens dans le courant des eaux; & que les peuples de la Froide Scytie ont esté ensevelis dans les neiges: mais le plus ancien genre de sepulture, a esté celuy d'enterrer & d'inhumer les corps, & c'est ce qui fait croire que nôtre premier Pere a esté enseveli de cette maniere.

C'est de l'Ecole des Juifs, que les Chrétiens ont appris à enterrer les morts, faisant des fosses en des lieux souterrains & retirez, appellez tombes ou catacombes, & plus ordinairement Cimetieres, comme qui diroit dortoirs, nom qui dure encore aujourdhuy; mais auparavant que de les enterrer, ils les embaumoient comme nous allons voir, d'une maniere aussi curieuse que surprenante.

Le premier embaumement qui se faisoit, & le plus riche, valoit un talent d'argent, qui estoit environ huit cens cinquante livres de nôtre monoye de ce temps là, & qui seroit à present plus de huit mille livres.

Cet embaumement n'estoit que pour les personnes de la premiere qualité. Trois personnes y estoient employées; une espece de Dessinateur traçoit autour du corps étendu, les endroits qu'il falloit ouvrir pour vuider les intestins; un Dissequeur, qui avoit un coûteau fait de Pierre d'Ethyopie, coupoit les chairs autant qu'il estoit necessaire, & que la Loy le permettoit, & en même tems fuyoit de toutes ses forces, parce que c'estoit la coûtume des parens & des domestiques de le poursuivre à coups de pierre, de luy dire quantité d'injures, & de luy faire mille autres avanies, le traitant comme un impie & le dernier de tous les hommes. Aprés cette operation, les Embaumeurs, que l'on consideroit comme des personnes sacrées, entroient pour faire leurs offices, & commençoient les uns à ôter les intestins superieurs à la reserve du cœur & des reins, & les autres à purger le bas ventre, qu'ils lavoient de vin de palmier, ou autres liqueurs aromatiques, & durant l'espace de plus de trente jours, ils lavoient le corps de Baume, de Gomme ou resine de Cedre, & le remplissoient de poudre de Mirrhe, d'Aloës, de Nard des Indes, de Bitume de Judée, & autres choses semblables; mais ne se servoient jamais d'encens, que nous nommons aujourdhui Oliban, soit à cause de la grande veneration qu'ils avoient pour cette drogue, soit à cause de sa rareté. A l'égard de la tête, ils se servoient de ferremens, qu'ils faisoient entrer par les narines, pour tirer dehors toute la sustance du cerveau, & ensuite ils y seringuoient des liqueurs pretieuses & odoriferantes.

Le deuxiéme embaumement estoit d'un demy talent, qui servoit aux personnes de moyenne condition; & pour le faire, on se contentoit de le seringuer par le derriere, & y faire des injections d'eau, ou plûtôt une décoction faite de simples, ou autres drogues, & d'huille de cedre; & ensuite le corps ainsi accommodé, estoit mis dans du sel, l'espace de soixante & dix jours; le tems expiré, on le retiroit; & aprés en avoir débouché le trou, on en faisoit sortir les intestins, qui estoient presque tous fondus & consommez; ces preparations faites, on enveloppoit tout le corps de bandelettes de fine toile de lin, imbibée de Mirrhe & d'Asphalte; & le Dessinateur, qu'ils appelloient Scribe, couvroit ces enveloppes d'une toile peinte, ou estoit representé le Rit de leur religion avec des caracteres hierogliphiques, & les animaux que les défuns avoient les plus aimé. *Le principal de tous, ou celuy pour lequel ils avoient plus de veneration, estoit l* ESCARBOT, *tant à cause de son admirable naissance, que par le rapport qu'ils pretendoient que cet insecte avoit avec le Soleil; & en effet, car quelque villain que soit ce petit animal, & presque toûjours dans l'ordure, il a un instinct merveilleux pour agir & conserver son* Histoire de l'ESCARBOT.

espece. Ce petit animal s'engendre de luy même, sans l'aide d'aucune femelle; car quand le mâle veut produire, il cherche une fiante de Bœuf, & aprés l'avoir trouvée, il en fait une boule ronde, de la figure du monde, & ensuite il la roule avec ses pieds de derriere du levant au couchant, & aprés se tournant vers le levant, il imite les mouvemens du monde; car alors la boule va du levant équinoctial au couchant, par un mouvement contraire à celuy des estoiles; ayant ainsi roulé sa boule, il la met dans terre, l'y laisse l'espace de vingt-huit jours, qui est le temps que la Lune est à parcourir les signes du Zodiaque, & pendant ce temps il s'engendre dans cette boule de petits Escarbots; & le vingt-neuviéme jour, qui est le jour de conjonction de la Lune avec le Soleil, & le temps des productions qui se font dans la nature; ce petit animal roule sa boule dans l'eau, où elle s'ouvre, & les Escarbots en sortent; c'est pour ce sujet, selon quelques uns, qu'on en a fait l'embleme de la naissance & le symbole des Peres, parce que ces insectes n'ont qu'un pere & n'ont point de mere. Ils representent aussi le monde, à cause de la boule qu'ils forment & qu'ils roulent; & l'homme, parce qu'il n'y a que des Escarbots mâles: il y en a de plusieurs especes, mais celle pour qui les Egiptiens avoient plus de veneration, estoit de ceux qui avoient la tête semblable à un chat, accompagnée de quelques rayons; ce qui leur donnoit sujet de croire que ces animaux avoient quelque raport avec le Soleil: & de plus, c'est que cet insecte a trente petites pattes faites en forme de doigts, qui representent les trente jours que le Soleil met chaque mois à parcourir un des signes du zodiaque.

A l'égard des autres caracteres hierogliphiques, l'histoire seroit trop longue, on pourra voir le Pere Kerker.

Le troisiéme embaumement, estoit pour les pauvres gens, qui estoit fait d'un mélange de Poix & de Bitume de Judée, où bien, les corps estoient dessechez avec de la chaux, ou autres drogues de bas prix, & quelque fois ils se servoient de Natrum d'Egypte, de sel, de miel, & de cire: quelque fois aussi ils faisoient boüillir les corps dans l'huille pour en consommer l'humidité, qui seule est la cause de la corruption; ou si vous voulez, comme l'a fort bien remarqué un sçavant de nôtre temps, le principe de la corruption, est une chaleur humide qui s'introduit dans les chairs par la dissolution de leurs parties, & par le mêlange des corps étrangers, qui vont occuper les espaces que la chaleur a ouvertes & relachées; l'air qui est chaud & humide, est le dissolvant le plus ordinaire des corps & le moyen le plus sûr pour les conserver, est d'empêcher l'air d'y entrer: à quoy il faut ajoûter que l'air que nous respirons, estant rempli d'une infinité d'insectes, que nous ne pouvons pas appercevoir, à cause de leur petitesse, ce sont ces petits insectes, qui s'attachent aux chairs, & qui les rongent; & comme ils se multiplient aisement, il y a des temps que tout l'air en est rempli, principalement au temps des pestes & des maladies contagieuses; l'on a même observé, par le moyen des Microscopes, que ce que l'on appelle *Gangrene*, n'est qu'une infinité de petits insectes qui rongent les chairs, comme les Myrtes rongent le fromage. Il faut donc pour conserver les chairs, en exclure ces animaux, ce qui se peut faire par le moyen du miel, de l'huille, de l'esprit de vin, & de quelqu'autres liqueurs qui enveloppent ces insectes, les engluent & les font crever.

Mais la curiosité des anciens Egyptiens a esté bien plus avant, à cause de la grande veneration qu'ils ont toûjours eu pour leurs parents trépassez, & ne pouvant se resoudre à les enterrer, & estre privez de leur veuë, ils s'aviserent de chercher les moyens de les pouvoir toûjours avoir auprés d'eux, & de les avoir continuellement devant les yeux, afin d'imiter leurs actions, c'est à dire, de vivre avec autant d'honnêteté comme leurs deffunts parents avoient vécu eux-mêmes, & se regler sur leur conduite.

C'eſt pourquoy quand quelques uns de leurs parents eſtoient morts, ils les accommodoient ſi adroitement; & les deſſechoient de telle maniere, que ces corps égaloient en dureté les Statuës de Marbre, les appellant en leur langue *Gabbaras*, qui ſignifie Mumies, & leur induſtrie à les accommoder eſtoit ſi grande que l'on n'y voyoit jamais rien de défiguré; ils leur peignoient le viſage de pluſieurs couleurs, même avec de l'Or, les ayans auparavant bien vuidez & embaumez, mis les bras croiſez l'un ſur l'autre, & bandez de linge fin, qu'ils avoient auparavant trempez dans des gommes aromatiques, & enſuite ils mettoient ſur leur tête une toile ſemblable à une coëffe de femme qui pendoit des deux côtez juſques ſur leur poitrine, & par derriere juſques ſur leurs épaules. Ils avoient encore ſous le menton une barbette tortillée, qui ſervoit à leurs preſſer les jouës & à ſerrer les machoires, de peur qu'ils ne baillaſſent; ſi bien qu'à les voir, on les auroit plûtôt pris pour des perſonnes dormantes, que pour des morts.

GABBARAS pour lequel on doit dire Mumie, & ſuivant pluſieurs Auteurs c'eſt un mot Perſan, qui ſignifie corps embaumé de drogues aromatiques, ſur tout de Bitume de Judée ou Aſphalte; & non Mumie, ainſi que quelques Auteurs ont écrit, le dérivant de Cinamome, de Cardamome ou Amome, ayant crû que les Mumies en eſtoient accommodées.

Si par la maladie, ils avoient eſté défigurez, ils leur mettoient des maſques de carton, ou de toile peinte, à la reſſemblance de la perſonne morte, & enrichie de pluſieurs couleurs; au contraire, ſi la perſonne n'eſtoit point defigurée ils luy laiſſoient la face & les oreilles découvertes & peintes de differentes couleurs.

Ces morts ayant eſté ainſi accommodez, ils les enfermoient dans de grandes armoires de verre faites expres, ſuivant la grandeur des perſonnes, & les mettoient aprés dans les lieux les plus élevez de leurs maiſons: & ce leur eſtoient des gages ſi prétieux, & une telle aſſurance de leur foy, que ſi quelqu'un d'entr'eux avoit beſoin d'argent, il n'avoit pas de meilleur nantiſſement à donner que les corps embaumez & vitrez de ſes parents; & celuy qui prêtoit ſur ces ſortes d'aſſurances, ne ſe mettoit nullement en peine de ſon rembourſement, car ſi par malheur le débiteur ne pouvoit rendre ce qu'il avoit emprunté, & retirer ſon dépoſt, il eſtoit reputé indigne de la vie civile: ce qui l'engageoit indiſpenſablement à trouver les moyens de retirer ſes parens dépoſez dans le tems preſcrit, ou à eſtre blâmé de tout le monde.

Ils ſe ſervoient encore de ces morts à des actions plus relevées; car ils ne faiſoient jamais de feſtins qu'ils ne ſe fiſſent apporter ces Cadavres, pour ne pas perdre la memoire de la neceſſité du feſtin, & qu'ils ſeroient un jour ſemblables à ces ſimulacres.

Les mêmes Egyptiens ont fait encore beaucoup d'autres dépenſes pour la conſervation de leurs Cadavres: car aprés avoir eſté bien embaumez, ſans neanmoins eſtre deſſechez avec des drogues les plus pretieuſes, ils les envelopoient avec des grands draps de toile fine, par deſſus; & ils y mettoient quelque fois plus de deux cens aûnes de bandes, ſi bien que l'on ne leur voyoit que le viſage, & quelquefois rien du tout; mais auparavant que de les enſevelir, ils avoient ſoin de leur rougir les ongles des pieds & des mains avec des feüilles d'Alcana. Eſtant ainſi accommodez, ils les enfermoient dans des cercueils de bois pretieux, que les défunts mêmes avoient fait faite, & en même temps ils enfermoient avec eux l'Idole qu'ils avoient adoré pendant leur vie.

Les Idoles, ou pagodes, eſtoient fabriquées d'or & d'argent ou d'autre métail, & le plus ſouvent de terre du pays, avec des caracteres hieroglifiques, qui montroient les qualitez du défunt, le prix de l'embaumement, le temps du deceds & la ville d'où il eſtoit.

Enſuite dequoy ayant bouché les cercueils, on les portoit en grande pompe dans des lieux qu'ils avoient auſſi fait bâtir durant leur vie, comme il ſe voit encore aujourdhuy par les Piramides d'Egypte, qui ſont à deux ou trois lieuës du grand

Caire, & les Historiens raportent que Chemmis Roy d'Egypte en fit faire une, ou cent mille hommes avoient esté employez pendant vingt années, laquelle estoit de forme quarrée; & avoit de profondeur environ quinze pieds, & la face de chaque côté de la base huit cens pieds de large & autant de haut, dans laquelle il y avoit une Lampe perpetuelle.

On peut voir par là, combien ces peuples avoient soin des morts, & on doit estre desabusé de croire que les Mumies que l'on nous apporte, soient de vrayes Mumies, dautant que l'on n'auroit pas pris tant de peine pour les donner à si vil prix, mais que ce sont des corps empoissez, comme il se verra cy aprés.

Mumies blanches. Outre ces pretenduës Mumies, & les precedentes, il s'en rencontre encore d'autres, comme celles de Lybie, que l'on nomme Mumies blanches; qui ne sont autre chose que les corps de ceux qui ont esté noyez dans la mer, lesquels estans jettez sur les côtes de la Lybie, sont ensevelis & dessechez dans les sables, qui sont extremement chauds; si bien que les plus forts hommes, aprés y avoir esté quelque temps, ne pesent pas trente livres, & sont en état d'estre gardez pour toûjours. Il y en a une à Paris, dans le cabinet de M. Boudet, ruë Sainte Croix de la Bretonnerie, fils de feu M. Boudet Medecin du Roy.

Ces sortes de Mumies sont peu en usage, tant à cause de leur rareté, qu'en ce qu'elles sont dénuées de vertu, n'estant que du parchemin collé sur des os.

Voilà ce que c'est que les Mumies blanches, nom qui leur convient fort mal, dautant que le nom de Mumie signifie un corps embaumé de drogues aromatiques pour le conserver de pourriture, ce qui ne se rencontre pas en ces corps dessechez. Ainsi on sera désabusé de croire que la Mumie que nous vendons, soit de ces corps noyez dans l'eau & dessechez dans les sables.

Fausses Mumies Nous allons voir maintenant la friponnerie des Juifs, à l'égard des Mumies; & aprés eux, celle des Chrestiens. Je dirai donc que les Mumies qu'on nous apporte d'Alexandrie d'Egypte, de Venise, & même de Lyon, ne sont autre chose que des Cadavres de gens morts de differentes manieres, lesquels soit qu'ils ayent esté enterrez ou non, aprés avoir esté vuidez, tant des entrailles que du cerveau, sont remplis de poussiere de Myrrhe, Aloës cabalin, Bitume de Judée, de Poix noire & autres Gommes; & ensuite entortillez d'une méchante serpiliere, empoissée de la même composition; ces corps estant ainsi accommodez, on les met au Four, pour en faire consumer toute l'humidité, & estant ainsi bien dessechez, ils nous les envoyent, les vendans pour vraies Mumies d'Egypte, à ceux qui ne les connoissent pas, & ne sont pas informez que les Egyptiens ont esté de tous tems si curieux d'enterrer les morts, qu'ils n'y ont rien épargné, dans le dessein d'en conserver la memoire, & non pas d'en faire commerce, pour preuve de mon dire, je rapporteray ce que M. Guy de la Fontaine Medecin du Roy, & aprés luy le sieur Ambroise Paré, en disent.

Le sieur Guy de la Fontaine estant en Alexandrie d'Egypte, oüit dire qu'il y avoit dans la Ville un Juif qui faisoit metier & marchandise de Mumies; la curiosité l'ayant porté à en estre témoin oculaire, il se transporta dans la maison de ce Juif; & l'ayant trouvé, le pria de luy faire voir sa marchandise, où ces corps mumiez, dont luy ayant d'abord fait quelque difficulté, il luy ouvrit enfin son magazin; & il luy montra plusieurs corps entassez les uns sur les autres. Puis aprés une réflexion d'un quart d'heure il luy demanda de quelles drogues il se servoit, & quels corps il prenoit; il luy repondit qu'à l'égard des morts, il prenoit tous ceux qu'il pouvoit avoir, & qu'il ne se soûcioit pas ce que se pouvoit estre, pourvû que ce fussent des morts, qu'ils fussent morts de maladie ordinaire ou de conta-

gion, qu'il ne s'en soucioit pas, & qu'à l'égard des drogues, que c'estoit un amas de plusieurs vieilles drogues mélées ensemble, qu'il accommodoit avec ces corps & qu'aprés les avoir fait secher au four, il les envoyoit dans l'Europe, & qu'il s'étonnoit comment les Chrétiens estoient amateurs de telles vilenies.

Voilà qui est bien éloigné de ce que les anciens Medecins ont cru, quand ils ont ordonné de la Mumie, mais comme je ne suis pas capable d'empêcher tous les abus, & qu'il se trouve encore des personnes qui en veulent user, je diray que l'on la choisira belle, luisante, bien noire, non remplie d'os, ny de poussiere, d'une bonne odeur, laquelle estant brûlée, ne sente point la poix.

On l'estime propre pour les contusions, & pour empêcher que le sang ne se caillebotte dans le corps. Mais son plus grand usage est pour prendre du Poisson.

Quelques Auteurs veulent que la graisse, mêlangée de Bitume, qui découle des tombeaux, soit l'Asphalte & vraye Mumie; & d'autres disent que c'est la chair confite qui a esté mise en usage par la malice d'un Medecin Juif, qui a écrit que cette chair ainsi confite & embaumée, servoit à la curation de plusieurs maladies, sur tout de celles cy-dessus.

On a donné aussi le nom de Mumies à plusieurs Bitumes naturels, comme à celuy de Judée, & à ceux qui découlent de plusieurs montagnes d'Arabie, & autres pays chauds; mais c'est mal à propos, n'estant, pour ainsi dire, qu'une humeur grasse, visqueuse & puante qui s'engendre dans les entrailles de la terre.

Des autres préparations qui se tirent du corps humain.

Outre la Mumie qui se trouve dans nos boutiques; nous vendons de l'Axonge humaine, que nous faisons venir de plusieurs endroits. Mais comme chacun sçait, qu'à Paris, le maître des Hautes-Oeuvres en vend à ceux qui en ont besoin; c'est le sujet pour lequel les Droguistes & les Appoticaires n'en vendent que tres peu; neanmoins celle que nous pourrions vendre; ayant esté preparée avec des herbes aromatiques, seroit sans comparaison meilleure, que celle qui sort des mains de l'Executeur.

On estime l'Axonge, ou graisse humaine fort convenable, pour les rhumatismes, ou autres maladies provenantes de cause froide.

Outre l'Axonge, nous vendons le sel fixe & volatile du sang, du crâne, des cheveux, d'urine & beaucoup d'autres preparations chimiques, que l'on trouvera fort bien décrittes dans la Pharmacopée Royale, Galenique & Chymique de M. Charas, à la page 771. Ceux qui en desireront sçavoir les preparations pourront y avoir recours, aussi bien qu'à quantité d'autres Auteurs qui en traitent. Preparations Chymiques.

A l'égard du choix, il est difficile de le pouvoir expliquer, & la meilleure connoissance qu'il y a, c'est de les acheter d'honnêtes Marchands, & ne pas s'attacher au bon marché, en ce qu'il est fort facile de donner aux plus habiles, les unes pour les autres; n'y ayant que celuy qui les a preparées qui en puissent répondre; principalement, les huilles qui ont esté tirées par la cornuë.

De l'Usnée humaine.

Les Droguistes d'Angleterre, sur tout ceux de Londres, vendent encore des têtes de morts; sur lesquelles il y a une petite mousse verdâte, à qui on

a donné le nom d'Usnée, à cause qu'elle a assez de ressemblance à l'Usnée ou mousse qui vient sur les Chesnes, & comme M. Charas a demeuré long-temps en Angleterre, & qu'il en a vû quantité; je rapporterai ce qu'il a bien voulu me donner sur ce sujet.

L'Usnée est une excroissance semblable à une mousse verte, qui naît & croît jusqu'à la hauteur de deux ou trois lignes, au dessus & aux environs du crâne des hommes qu'on a pendu & laissé un tres long tems aux fourches patibulaires; elle commence seulement de croître, lors que le pannicule charneux estant pourri & consommé par les injures du tems, a abandonné le crâne, & que l'humeur superfluë, que la tête avoit accoûtumé de fournir pour la nourriture des cheveux & de la barbe; ne trouvant plus de partie charneuse pour y faire ses productions, engendre cette mousse en maniere de chevelure, joignant le crâne où elle est fortement attachée, comme la mousse l'est aux rochers ou aux chênes. Les Droguistes Anglois font venir ces têtes d'Irlande, où l'on a accoûtumé de laisser au patibulaire les corps des pendus, jusqu'à ce qu'ils tombent en pieces.

On voit à Londres, aux Boutiques de certains Droguistes, des têtes couvertes, ou tout à fait, ou en partie de cette Usnée verte, mises en montre, parmi leurs autres Drogues; ce que je n'ay jamais vû ailleurs. On ne doit pas estre surpris de la naissance de cette Usnée sur le crâne des pendus, puis qu'on a souvent experimenté que les cheveux & le poil de la barbe & des autres parties du corps humain, croissent aprés leur mort, aussi long-tems que les parties qui les portent peuvent subsister & leur fournir de la nourriture, & que même quelques uns veulent, que la même chose arrive aux ongles & aux dents. Les mêmes Droguistes envoyent aux pays étrangers & sur tout en Allemagne, ces têtes couvertes de leur Usnée, pour s'en servir dans la composition de l'onguent Sympatatique ou Constellé, que *Crollius* a décrit dans sa Royale Chymie, & fort exalté pour la guerison du mal caduc. Ils vendent ces têtes vuides, parce que le mauvais tems a consommé la cervelle, les yeux & tout ce qu'elles contenoient de mol & de corruptible. On peut attribuer quelque vertu au crâne de ces têtes, puis qu'on les a tirées des corps des pendus, mais on doit croire, que la chaleur de l'Esté, & le froid de l'Hyver, en ont dissipé la plus grande partie.

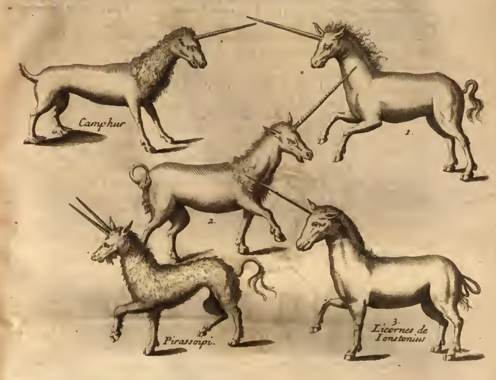
Le crâne des criminels nouvellement pendus, dépoüillé de son pannicule charneux, vuidé de sa cervelle, & de tout ce qu'il contient, bien lavé, seché & separé avec une scie de sa partie basse, vaut incomparablement mieux; c'est aussi celuy que les Droguistes vendent sous le nom de crâne humain.



CHAP. II.

CHAPITRE II.

De la Licorne.



LA LICORNE, eſt un animal que les Naturaliſtes nous dépeignent ſous la figure d'un Cheval, ayant au milieu du front une Corne en ſpirale, de deux à trois pied de long: mais comme l'on n'a pû, juſques aujourd'huy, ſçavoir la verité de la choſe; je diray que celle que nous vendons, ſous le nom de Corne de Licorne, eſt la Corne d'un Poiſſon que les Iſlandois appellent Narvual comme on le verra, cy-aprés, au chapitre des poiſſons.

Cette Corne eſtoit autrefois beaucoup en uſage, à cauſe des grandes proprietez que les anciens luy attribuoient, principalement contre les poiſons, c'eſt ce qui faiſoit que les grands Seigneurs en eſtoient fort amateurs, & pour ce ſujet elle eſtoit venduë au poids de l'or. Cette erreur a eſté tellement établie, & il y a encore quelques perſonnes qui en ſont ſi fort entêtées, qu'il leur en faut à quelque prix que ce ſoit.

» Ambroiſe Paré, dans un petit Traité qu'il a composé da la Licorne, dit que » dans l'Arabie deſerte, il s'y trouve des Aſnes ſauvages, qu'ils appellent Camphurs, Camphurs. » portant une corne au front, avec laquelle ils combattent contre les Taureaux, » & dont les Indiens ſe ſervent pour ſe garantir de pluſieurs maladies, particulie- » rement des veneneuſes; & qu'en Arabie, prés de la Mer rouge, il ſe trouve un

Pirassoupi. autre animal que ces peuples appellent *Piraßoupi*, qui a deux Cornes longues, droites & en spirale, dont les Arabes se servent lors qu'ils sont blessez ou mordus par quelques bêtes veneneuses; la mettant tremper pendant six ou sept heures dans de l'eau qu'ils boivent, pour se garantir. Il dit que cet Animal est de la grandeur & à sa tête quasi semblable à celle d'un Mulet, & que son corps est velu comme un Ours, un peu plus coloré tirant sur le Fauve, & a les pieds fendus comme le Cerf.

Jonstonius dit dans son Traité des Animaux, qu'il y a encore d'autres Licornes, ou le Lecteur aura recours.

CHAPITRE III.

Du Bezoar.



LE BEZOAR, que les Indiens appellent *Pazan*, est un animal qui produit dans son estomach ou dans sa vessie une Pierre qui porte le même nom; à qui l'on attribuë de grandes proprietez, ce qui la faisoit autrefois beaucoup estimer, & on la vendoit fort cher, de même qu'encore aujourdhui celuy qui est de la bonne qualité & veritable Oriental, tant parce que l'on a beaucoup de peine à en trouver de naturel, depuis que certaines personnes ont trouvé le secret de le contrefaire, qu'à cause que ces animaux n'en produisent pas beaucoup, y en ayant même plusieurs qui n'en ont point; qu'il vient de bien loin & paye de gros droits, & que si les Orientaux n'avoient l'adresse de le faire passer sans le faire connoître (de même que le Musc & les autres marchandises fines) ou de s'accommoder avec les Receveurs, il seroit encore plus cher. On ne convient pas mieux de la nature, de la figure & des bonnes marques de ces Pierres que de celles de plusieurs autres drogues.

M. Tavernier à la page 318. de son second Tome, rapporte ce qui suit, touchant le Bezoar.

" *Le Bezoar* vient d'une Province du Royaume de Golconde, tirant au Nord-Est. Il se trouve parmy la fiente qui est dans la panse des chevres qui broutent un arbrisseau dont j'ay oublié le nom. Cette plante pousse de petits boutons, autour de quoy & des extremitez des branches que les chevres mangent, se forme le Bezoar dans le ventre de ces animaux. Il y prend sa forme selon celle des boutons & des bouts de branches, & c'est pourquoy on en trouve de tant de figures differentes. Les paysans en tastant le ventre de la chevre connoissent combien elle a de Bezoars, & la vendent à proportion de la quantité qu'elle en a. Pour le sçavoir ils coulent les deux mains sous le ventre de la chevre, & battent la panse en long des deux côtez, de sorte que tout se rend dans le milieu de la panse, & qu'ils content juste en les tastant combien il y a de Bezoats.

" La rareté du Bezoar est dans la grosseur, bien que le menu n'ait pas moins de vertu que le gros: Mais dans celuy-cy on est souvent trompé, parce qu'il y a des gens qui grossissent le Bezoar avec une certaine pâte composée de gomme & d'une autre matiere de la couleur du Bezoar. Ils luy sçavent même donner autant d'envelopes que le Bezoar naturel en doit avoir. On peut connoître cette tromperie principalement par deux moyens. Le premier est, qu'il faut peser le Bezoar, & le mettre tremper quelque temps dans l'eau tiede. Si l'eau ne change point de couleur, & si le Bezoar ne perd point de son poids, il n'est poiut falsifié. L'autre moyen est d'approcher du Bezoar un fer rouge pointu, si le fer entre & le fait rissoler, c'est une marque qu'il y a du mélange, & qu'il n'est pas naturel. Au reste plus le Bezoar est gros & plus il est cher, haussant à proportion comme le diamant. Car si cinq ou six Bezoars pesent une once, l'once vaudra depuis quinze jusques à dix-huit francs; mais si c'est un Bezoar d'une once, l'once vaudra bien cent francs. J'en ay vendu un de 4½ onces jusques à deux mille livres.

" J'ay eu la curiosité de me bien instruire de tout ce qui se peut sçavoir du Bezoar, & j'avois déja fait plusieurs voyages à Golconde qui est le lieu où s'en fait le grand debit, sans pouvoir apprendre en quelle partie du corps de la chevre il se trouvoit. A mon cinquiéme voyage, quelques particuliers qui estoient au service des Compagnies Angloise & Hollandoise, & qui n'osoient negocier à part, m'eurent l'obligation que je leur fis vendre environ pour soixante mille roupies de Bezoar. Les marchands qui l'avoient vendu voulant me témoigner leur reconnoissauce & me faire quelque present, je le refusay & leur dis que je n'en avois jamais pris de qui que ce fût pour quelque service que j'eusse pû rendre. Mais je leur fit connoître que je pourrois encore les servir dans la moisson prochaine, & qu'ils m'obligeroient aussi de leur côté s'ils vouloient m'aller querir trois ou quatre de ces chevres qui portent le Bezoar, leur prometant de les leur payer ce qu'elles vaudroient. Ils parurent fort surpris de cette demande que je leur fis, & me répondirent que la deffense estoit si étroite, que si l'on pouvoit découvrir quelqu'un qui osât en faire sortir de la province, on le feroit mourir sans remission. Je vis bien que cela les fâchoit; car d'un côté ils craignoient le châtiment, & de l'autre ils apprehendoient que je ne les empêchasse de faire quelque autre vente, ce qui leur auroit causé un grand préjudice, ces pauvres gens-là, soit qu'ils vendent ou qu'ils ne vendent pas, estant obligez de donner au Roy pour la ferme 6000 Pagodes vieilles, qui sont 45000 livres de nôtre monnoye. Quinze jours aprés ou environ ne pensant plus à eux il en vint trois avant jour heurter à ma porte. Dés qu'ils furent entrez dans ma chambre où j'estois encore au lit, ils me demanderent si tous mes serviteurs estoient étrangers. Comme je n'en avois aucun de la ville, & qu'ils estoient tous Per-

„ siens ou de Surate, je leur dis qu'ils estoient tous étrangers, & sur cela ils se „ retirerent sans me rien répondre. Une demi-heure aprés ils revinrent avec six „ de ces chevres que je consideray avec loisir. Il faut avoüer que ce sont de bel- „ les bêtes, fort hautes, & qui ont un poil fin comme de la soye. Aussi tôt que „ ces chevres furent dans ma sale, le plus vieux des trois marchands qui me les „ avoit amenées prenant la parole pour me faire un compliment, me dit que puis- „ que je n'avois pas voulu accepter le present qu'ils m'avoient voulu faire pour „ leur avoir procuré la vente d'une si grosse partie de Bezoar, au moins je ne de- „ vois pas refuser ces six chevres qu'ils me donnoient de grand cœur. N'ayant pas „ voulu les prendre en pur don comme ils le souhaittoient, je leur demanday ce „ qu'elles pouvoient valoir, & aprés avoir fait grande difficulté de me le dire, je „ fus enfin fort surpris & crus qu'ils se mocquoient en me disant qu'une de ces „ chevres qu'ils me montroient valoit trois roupies, que chacune des deux autres „ qui suivoient en valoit quatre, & que chacune des trois qui restoient valoit 4 ½ „ roupies. Sur cela je leur demanday pour quelle raison ces chevres estoient plus „ cheres les unes que les autres, & je sceus que c'est que l'une n'avoit qu'un Be- „ zoar dans le ventre, & que les autres en avoient ou deux, ou trois, ou quatre, „ ce qu'ils me firent voir à l'heure-même en leur battant le ventre de la maniere „ que j'ay dit plus haut. Ces six chevres avoient dix-sept Bezoars & une moitié „ comme une moitié de noisette. Le dedans estoit comme d'une crotte de che- „ vre molle, ces Bezoars comme j'ay dit, croissant parmi la fiante qui est dans „ le ventre de la Chevre. Quelques-uns me disoient que ces Bezoars se prenoient „ contre le foye, d'autres soûtenoient que c'estoit contre le cœur, & je ne pûs „ jamais me bien éclaircir de la verité.

Bezoar de Vache.

„ Tant en Orient qu'en Occident il y a grande quantité de Bezoars qui vien- „ nent des vaches, & il s'en trouve tel qui pese jusques à dix-sept & dix-huit on- „ ces, en ayant eu un qui a esté donné au grand Duc de Toscane. Mais on ne „ fait point d'état de cette sorte de Bezoar, six grains de l'autre faisant plus d'effet „ que trente de celuy-cy.

Bezoar de Singe.

„ Pour le Bezoar qui vient des singes comme croyent quelques-uns, il est si „ fort que deux grains font autant que six de celuy de chevre; mais il est fort „ rare, & il se trouve particulierement de ces sortes de singes dans l'Isle de *Ma-* „ *cassar.* Cette sorte de Bezoar est rond, au lieu que l'autre est de diverses figu- „ res, selon qu'il se forme de ces boutons & de ces bouts de branches que les „ chevres ont mangé. Comme ces pierres que l'on croît venir des singes sont „ beaucoup plus rares que les autres, elles sont aussi beaucoup plus cheres & „ plus recherchées, & quand on en trouve une de la grosseur d'une noix, elle „ vaudra quelquefois plus de cent écus. Les Portugais sur toutes les autres na- „ tions font grand cas du Bezoar, parce qu'ils sont toûjours sur leurs gardes les „ uns contre les autres, craignant qu'un ennemi ne les veüille empoisonner.

„ Mais ne pouvant souscrire à M. Tavernier en ce que s'il avoit veu autant d'animaux portant le Bezoar, comme il dit en avoir veu, il n'auroit pas manqué d'en faire graver la figure comme il a fait celle du Musc, c'est le sujet pour lequel j'ay mieux aimé m'en rapporter à M. du Renou, qui marque dans son Livre à la page 451. “C'est un animal tres agile, qui saute de rocher en ro- » cher à son aise & fort cruel & qui tuë bien souvent les Chasseurs Indiens quand ils le » pressent par trop: outre plus il a les ongles des pieds fendus en deux, ni plus ni moins » qu'une Chevre, ses jambes sont assez grosses, sa queuë courte & retroussée, son corps » velu comme celui d'un Bouc, mais d'un poil beaucoup plus court, qui est de couleur » cendrée tirant sur le roux, ou plûtôt de couleur de ventre de Biche, sa tête est quasi

„ comme celle d'un Bouc & estarmé de deux cornes fort noires, creuses en la par-„ tie inferieure & renversées, presque quasi comme couchées sur le dos, sur lequel „ elles font une angle obtus, en se réünissant. Ce que je puis assurer estre vray, dautant mieux que j'en ay veu deux à Coubert au Château de Monsieur le Maréchal de Vitry, & de plus ce qui confirme encore le dire du sieur du Renou, c'est que j'ay recouvert les quatre pieds, la corne & la tunique de cet animal, dont la corne & les quatre pieds se rapportent en tout à ce qu'en dit le sieur du Renou; pour ce qui est de la tunique c'est une des grandes curiositez qui se soit veuë depuis long-temps en France, au rapport de tout ce qu'il y a d'habiles gens.

Cette Tunique marquée cy-dessus A est de la grosseur d'un œuf d'Oye, garnie au dehors d'un poil rude, court, d'une couleur tannée, laquelle estant coupée en deux, il s'y rencontre une cocque, marquée cy-dessus B. mince & brune, qui sert de couverture à une autre cocque blanche & dure comme un os, marquée C. où est contenuë cette pierre, à qui on a donné le nom de *Bezoar*. Voilà qui est bien contraire à ce que tous les Auteurs en ont écrit, & je n'aurois pas le front d'avancer une chose pareille, si je n'avois l'original à la main, qui fait que c'est une necessité absoluë qu'il ne se peut pas rencontrer plus d'un Bezoar dans le ventre de chaque animal, par la grosseur que cette Tunique est; & c'est apparament le grand nombre de ces animaux qu'il se rencontre sans Bezoar, qui en fait la cherté.

Quoy qu'il en soit, le beau & bon Bezoard Oriental doit estre luisant, d'une bonne odeur, tirant à celle de l'Ambre gris, doux à la main, & qu'en le frottant sur un papier frotté de ceruse, il la fasse devenir jaune, la moins brisée & remplie de morceaux mal faits qu'il se pourra, & prendre garde qu'il n'y en aye de contre-fait mêlé avec le bon, sur tout lors que l'on en achepte de grosses parties; car plus il est luisant, gros, uni & bien rond, plus il est estimé; mais à l'égard de sa figure, elle n'est d'aucune consequence pour l'usage de la medecine, non plus que sa couleur, en ce qu'elle est fort bigeare, y en ayant de rond, de long, tortu, bossu, uni, graveleux, de blanc, de jaune, de gris; mais sa principalle couleur & qui se rencontre le plus ordinairement est la couleur d'Olive.

Il se rencontre quelquefois du Bezoar Oriental, parsemé de paillettes d'or, qui doit estre preferé à tout autre.

L'usage du Bezoar estoit autre-fois fort frequent, mais presentement, on ne sçait presque plus ce que c'est, à cause de la misere du temps, ou de sa cherté, ou parce que la mode en est passée, quoy que ce soit neanmoins un fort excellent remede, tant pour garantir le cœur du mauvais air, que pour ceux qui ont la petite verole, ou autres maladies pestillentielles. On l'estime aussi fort propre contre les vertiges, l'épilepsie & palpitation de cœur, la jaunisse, la colique, la dyssenterie, la gravelle; contre les vers, les fievres malines, pour faciliter l'accouchement & contre les poisons; la doze est depuis quatre grains jusqu'à six & douze en poudre dans quelque liqueur appropriée à la maladie: Les belles qualitez de cette Pierre sont cause que les Hebreux luy ont donné le nom de *Bel Zaard*, qui signifie maître du Venin.

Du Bezoar Occidental.

LE Bezoar Occidental differe de l'Oriental, en ce qu'il est ordinairement plus gros, s'en trouvant quelque fois de la grosseur d'un petit œuf de poule: il est aussi de diverses couleurs, mais le plus souvent d'un blanc grisatre; il est aussi formé par écailles comme le precedent, mais beaucoup plus épaisses;

& eſtant caſſé il paroît comme s'il avoit eſté ſublimé, en ce que l'on y voit reluire quantité de petites éguilles, comme celles du ſel de ſaturne, & le deſſus eſt doux & fort uni, d'un gris rougeâtre.

Ce Bezoar nous eſt apporté du Perou, ou il ſe trouve quelques-unes de ces Chevres, Cerfs, ou Animaux portant le Bezoar, & comme l'on n'en trouve que rarement dans le ventre de ces animaux, c'eſt ce qui fait que nous n'en voyons que tres peu en France; il a auſſi une odeur tres ſuave, & même plus forte que le Bezoar Occidental. Or comme ce Bezoar eſt fort rare, les Hollandois ou autres nations en font un avec une pâte griſe, qu'ils mettent en boules rondes de telle groſſeur qu'ils ſoûhaitent; & je puis aſſurer en avoir vû un, de la groſſeur d'une boule à joüer au Mail, qui eſtoit au milieu d'une ſoucoupe de vermeil doré, & qui eſtoit attaché d'une maniere qu'il ne pouvoit pas remuër, eſtant dans les liqueurs que l'on vouloit mettre dans cette ſoucoupe, pour faire infuſer avant que de boire.

CHAPITRE IV.

Du Muſc.



LE Musc eſt un animal qui approche aſſez de la couleur & figure d'une Biche, ſi ce n'eſt qu'il a le corps plus long, ſuivant une peau que j'en ay veuë à Roüen chez le ſieur Nicolas Rondeau. Il y a quantité de ces animaux aux Royaumes de Tunquin & de Boutan, & en pluſieurs endroits de l'Aſie.

Ce que nous appellons Muſc, eſt un ſang corrompu qui s'amaſſe ſous le ventre de cet animal en forme d'apoſtume, & lors qu'elle eſt meure, cette bête a l'inſtinct de s'aller frotter contre quelque arbre pour ſe la crever, & ce ſang pourri eſtant deſſeché au Soleil, il acquiert une odeur forte & aſſez déſagreable, qu'il doit avoir quand il eſt pur, & qu'il n'a pas paſſé par les mains des Juifs tant d'Hollande, que des autres endroits, ou par les mains de quantité de gens qui

le sophistiquent avec de la terre, du sang desseché & autres vilenies.

On sera aussi désabusé de croire que ce sont les rognons de l'animal, comme quelques-uns le veulent, & que cet animal se châtre lors qu'il est poursuivi, sçachant bien qu'on ne le veut prendre que pour avoir ses testicules; mais cela vient de ce que ceux qui le mettent en vessies, les taillent en figure de rognons. D'autres veulent que le Musc soit un sang meurtri, qui s'engendre par tout le corps de cet animal par le moyen des coups de bâtons qu'on luy a donné & on le met ensuite dans des morceaux de sa peau que l'on coupe & coud en figure de rognons; mais comme ces deux origines de Musc me paroissent fort bigarées, j'ay jugé à propos de rapporter ce qu'en a écrit M. Tavernier à la page 316. de son second Tome, afin que le Lecteur puisse prendre le parti qu'il soûhaitera.

„ La meilleure sorte & la plus grande quantité de *Musc* vient du Royaume „ de *Boutan*, d'où l'on le porte à Patna principale Ville de Bengale, pour nego- „ cier avec les gens de ce pays-là. Tout le Musc qui se negocie dans la Perse, „ vient de là, & les marchands qui negocient de Musc, aiment mieux que vous „ leur portiez de l'ambre jaune & du corail, que de l'or ou de l'argent, parce „ qu'ils font grand cas de ces deux choses.

„ Aprés qu'on a tué cét animal, on luy coupe la vessie, qui paroît sous le ven- „ tre de la grosseur d'un œuf, & qui est plus proche des parties genitales que du „ nombril. Puis on tire de la vessie le musc qui s'y trouve, & qui est alors com- „ me du sang caillé. Quand les Paysans le veulent falsifier, ils mettent du foye „ & du sang de l'animal hachez ensemble en la place du Musc qu'ils ont tiré. „ Ce melange produit dans les vessies en deux ou trois années de temps, de cer- „ tains petits animaux qui mangent le bon musc, de sorte que quand on vient à „ les ouvrir, on y trouve beaucoup de dechet. D'autres paysans quand ils ont „ coupé la vessie, & tiré du musc ce qu'ils en peuvent tirer sans qu'il y paroisse „ trop, remettent à la place de petits morceaux de plomb, pour la rendre plus „ pesante. Les marchands qui l'achetent & le transportent dans les Pays étran- „ gers aiment bien mieux cette tromperie que l'autre; parce qu'il ne s'y engen- „ dre point de ces petits animaux. Mais la tromperie est encore plus mal-aisée à „ découvrir, quand de la peau du ventre de l'animal ils font de petites bourses, „ qu'ils cousent fort proprement avec des filets de la même peau & qui ressem- „ blent aux veritables vessies; & ils remplissent ces bourses de ce qu'ils ont „ ôté des bonnes vessies avec le mélange frauduleux qu'ils y veulent ajoûter, à „ quoy il est difficile que les Marchands puissent rien connoître. Il est vray que „ s'ils lioient la vessie dés qu'ils l'ont coupée, sans luy donner de l'air & laisser le „ temps à l'odeur de perdre un peu de sa force en s'évaporant tandis qu'ils en ti- „ rent ce qu'ils en veulent ôter, il arriveroit qu'en portant cette vessie au nez de „ quelqu'un, le sang luy sortiroit aussi-tôt par la force de l'odeur, qui doit neces- „ sairement estre temperée, pour se rendre agreable, sans nuire au cerveau. „ L'odeur de cet animal que j'ay apporté à Paris en estoit si forte, qu'il estoit impos- „ sible de le tenir dans mes chambres; il entêtoit tout le monde du logis, & il „ fallut le mettre au grenier, où enfin mes gens luy couperent la vessie, ce qui „ n'a pas empêché que la peau n'ait toûjours retenu quelque chose de l'ôdeur. „ On ne commence à trouver cet animal, qu'environ le 56. degré; mais au 60. „ il y en a grande quantité, le pays estant rempli de Forests. Il est vray qu'aux „ mois de Février & de Mars, aprés que ces animaux ont souffert la faim dans le „ pays où ils sont, à cause des neiges qui tombent en quantité jusqu'à dix ou

» douze pieds de haut, ils viennent du côté du midy jusqu'au 44. & au 45. degré
» pour manger du bled ou du ris nouveau; & c'est en ce temps-là que les pay-
» sans les attendent au passage avec des pieges qu'ils leur tendent, & les tuant à
» coups de fleches & de bâtons. Quelques-uns d'eux m'ont assuré qu'ils sont si
» maigres & si languissans à cause de la faim qu'ils ont soufferte, que beaucoup
» se laissent prendre à la course. Il faut qu'il y ait une prodigieuse quantité de
» ces animaux, chacun d'eux n'ayant qu'une vessie, & la plus grosse qui n'est or-
» dinairement que comme un œuf de poule, ne pouvant fournir une demi-once
» de musc. Il faut bien quelquefois trois ou quatre de ces vessies pour en faire
» une once.

» Le Roy de Boutan, craignant que la tromperie qui se fait au musc ne fit ces-
» ser ce negoce, d'autant plus qu'on en tire aussi du Tunquin & de la Cocinchi-
» ne qui est bien plus cher, parce qu'il n'y en a pas en si grande quantité; ce Roy
» dis je, craignant que cette marchandise falsifiée, ne décriat le commerce de
» ses Etats, ordonna il y a quelque temps que toutes les vessies ne seroient point
» cousuës, mais qu'elles seroient apportées ouvertes à Boutan, qui est le lieu de sa
» residence, pour y estre visitées & scellées de son sceau. Toutes celles que j'ay
» achetées estoient de cette sorte; mais nonobstant toutes les precautions du Roy
» les paysans les ouvrent subtilement, & y mettent comme j'ay dit, de petits mor-
» ceaux de plomb; ce que les marchands tolerent, parce que le plomb ne gâte pas
» le musc, ainsi que j'ay remarqué, & ne fait tort que pour le poids.

» On choisira le Musc en vessies bien sec, & que la peau qui l'envelope soit mince, parce qu'il y en a ou il y a plus de peau & de poil que de marchandise, & que cette peau soit peu garnie de poil; qu'il soit de couleur brune, qui est la marque des veritables vessies ou rognons de Musc de Tunquin, qui est beaucoup plus estimé & meilleur que celuy de Bengale, qui est envelopé de vessies garnies de poil blanc. Le Musc separé de son envelope, sera choisi bien sec, d'une couleur tannée, d'une odeur forte & insuportable, d'un goust amer & le moins rempli de grumeaux, durs & noirs, qu'il se pourra; & lequel estant mis sur le feu, brûle & se consume; quoy que cette regle ne soit pas general, n'estant bonne que pour celuy qui est mêlangé de terre, car celuy qui est mêlangé de sang, le feu n'y fait rien: d'autres veulent que le bon Musc doit jetter une graisse en le pressant entre les doigts; neanmoins comme c'est une marchandise fort difficile à connoître, & que les plus subtils y sont attrapez; cela a donné occasion à quantité de personnes de le mêlanger, & pour cela même l'on ne doit pas s'attacher au bon marché, mais faire en sorte de l'achepter d'honnêtes marchands, & rejetter entierement tous ces muscs que plusieurs Colporteurs vendent en vessie & hors de vessie, en ce que ce n'est que de l'ordure, & pour couvrir leur friponnerie & persuader aux personnes, qui en achetent qu'ils en font bon marché, ils leur font accroire qu'ils l'ont apporté du pays eux mêmes, & qu'ils en ont sauvé les doüanes, qui sont à la verité fort grosses, ou qu'ils sont matelots & que leur Capitaine le leur a donné pour recompense; ou par d'autres raisons qu'ils alleguent, ils ont l'adresse de se défaire de leurs méchantes drogues, & donner plus de marchandise pour vingt sols, qu'un honnête marchand n'en donneroit pour 20 liv. & avec tout ce bon marché ne laissent pas d'y faire un grand gain. Je dis donc qu'à l'égard de celuy qui est mêlangé de terre, il sera facile à connoître; parce que si l'on en met tant soit peu sur du charbon allumé, s'il y a de la terre elle restera; & qu'au contraire, s'il est mêlangé avec du sang, ou du foix de cet animal, il ne restera que fort peu de cendre

cendre, ou poudre grise; qu'il faut rejetter aussi bien que celuy dont l'odeur est agreable; en ce qu'il n'acquiert cette bonne odeur, que lors qu'il est additionné de quelques drogues qui en écartent les parties.

L'usage du Musc n'est pas fort frequent dans la medecine, à cause qu'il est extremement contraire aux femmes, mais bien chez les parfumeurs; & il s'en faut bien que l'on en employe presentement autant que l'on faisoit le temps passé, à cause que les Parfums ne sont plus si en regne.

Les Latins ont donné divers noms au Musc; sçavoir, *Moschus*, *Moschius*, *Moschi Caproelus*, *Dorcas Moschi*, *Gazella Indica*; parce que les anciens ont appellé l'animal qui porte le Musc, *Gazelle*.

CHAPITRE V.

De la Civette.



LA CIVETTE est une liqueur onctueuse & épaisse qui se trouve dans une poche qui est sous la queuë & proche l'Anus d'un animal, semblable à un Chat d'Espagne, mais beaucoup plus sauvage, & grand carnacier; cet animal porte aussi le nom de Civette, & est fort commun dans la Chine, aux Indes tant Orientales qu'Occidentales, & même en Hollande.

La Civette aime extraordinairement les méchantes odeurs, aussi bien que les Rats & les Souris.

Les Auteurs sont extremement partagez sur la nature de cet animal, & sur ce que nous en tirons. Mais comme mon but n'est pas de repeter ce qu'ils ont écrit, je diray ce que j'en ay pratiqué moy même sur une Civette que j'ay eu vivante pendant un an, representée cy-dessus. Elle avoit esté apportée de la Chine par une personne de la suite des Ambassadeurs de Siam, qui l'ayant donnée à un de mes amis, celuy-cy m'en fit present en l'anné 1688. Ayant donc gardé cet animal pendant quelques jours, j'apperceus que le mur & les barreaux qui l'enfermoient, estoient tout remplis d'une humeur onctueuse, épaisse & fort brune, d'une odeur forte & désagreable, si bien que pendant tout le temps

que je garday cette bête, je la faisois curer tous les deux jours, non pas sans peine ny sans risque, en ce que cela luy causoit quelque douleur, ou du moins de l'apprehension; & ayant fait cela pendant quelques mois, j'en ramassay la valeur d'une once & demie; estant certain que si l'on y avoit apporté tous les soins necessaires, & que l'on eut pû empêcher cette bête de se frotter, l'on en eût recueilli bien davantage; mais ce qui me fit negliger l'une & l'autre, c'est que la couleur de cette drogue n'accommodoit pas ceux à qui je la montrois, quoy qu'elle n'eust pas moins d'odeur, & qu'elle fust du moins aussi bonne que celle que l'on nous envoye d'Hollande.

Il n'y a donc nulle raison de croire que la Civette soit la fiante ou la sueur de cet animal, comme quelques-uns l'ont cru, & qui même ont écrit que cet animal ne rendoit point de Civette qu'aprés avoir esté bien battu; & que plus il estoit en colere, & plus il rendoit de civette sous son ventre & entre ses jambes, ce qui est bien contraire de la verité, ainsi qu'on l'a pû remarquer par ce que j'en ay dit; & à l'égard de la couleur blanche qui se rencontre

Civette d'Hollande.

en celle d'Hollande, cela ne provient que de ce que les Hollandois qui en font un grand negoce, nourrissent ces animaux de lait & de jaunes d'œufs.

Civette de Guynée ou du Bresil.

Outre la Civette d'Hollande, il nous en vient quelques fois du Bresil qui est brune, toute semblable en couleur & en odeur à celle que j'ay tirée de ma Civette, & l'on luy a donné le nom de Civette de Guinée ou du Bresil.

Civette Occidentalle.

Il y en a encore une troisiéme appellée Civette Occidentale, dont je ne parleray point pour estre trop commune, & pour n'avoir aucune relation à ce chapitre, renvoyant le Lecteur à quantité d'Auteurs qui en ont écrit.

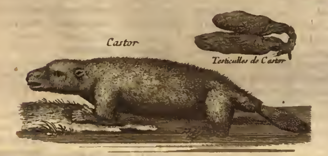
On doit choisir la Civette, nouvelle, d'une bonne consistance, c'est à dire, qu'elle ne soit ny trop dure ny trop molle, d'une couleur blanche, d'une odeur forte & assez desagreable. Cette marchandise n'est pas moins difficile à connoître que le Musc. C'est pour ce sujet que les Hollandois ont soin de mettre sur les pots de Civette de petits imprimez, ou des billets écrits à la main en leur langue, pour faire foy qu'elle est pure & non falcifiée & qu'elle est comme elle sort de la poche des Civettes: mais la plus grande connoissance que l'on en peut avoir, c'est de l'achepter d'honnêtes marchands, sans s'arrêter, ny aux écriteaux, ny à la couleur, en ce qu'elle peut estre d'une couleur dorée, & estre bonne; car pour le peu que l'on la garde, quand même les pots n'auroient jamais esté ouverts, le dessus ne laisse pas, de blanc qu'il estoit, de devenir jaune & doré, en sorte que plus elle vieilliti, plus elle brunit.

Quantité de personnes soûtiennent que quand on a frotté un papier de Civette & que l'on peut écrire dessus, c'est une marque infaillible qu'elle est naturelle, ce que j'ay trouvé bien faux, pour l'avoir éprouvé plusieurs fois. Ainsi outre le soin que l'on aura de l'achepter de marchands de probité, on prendra garde si en la gardant elle ne se moisit & ne se corrompt point, parce que celle qui est mêlangée, en la gardant se chansit dessus, ou dessous; principalement quand il s'y rencontre du vuide, & elle devient d'une odeur rance & assez desagreable: & lors que cela arrive à ceux qui l'ont falcifiée & qu'elle est hors de vente, tant pour sa méchante couleur, que pour l'odeur differente de la veritable Civette; ils la colorent avec quelque drogues, & s'en défont ensuite sous le nom de Civette de Guinée, ce qui se connoîtra facilement par sa couleur rougeâtre qu'ils luy donnent ordinairement, & en se défiant des écriteaux imprimez en Hollandois ou en François, qu'ils y mettent, qui ne servent qu'à couvrir leur friponnerie, & à tirer vingt ou vingt-deux livres d'une once de marchandise qui ne leur revient pas à quarante sols.

On ne se sert que tres peu de la Civette en Medecine : ainsi son principal usage est pour les Confisseurs & Parfumeurs, qui s'en servent pour parfumer & donner de l'odeur à plusieurs ingrediens. L'employ de cette marchandise se doit faire avec bien de la moderation, en ce que pour peu que l'on excede la juste quantité qu'il en faut mettre, au lieu de rendre une odeur suave & agreable, elle en communiqueroit une tres-mauvaise.

CHAPITRE VI.

Du Castor.



LE CASTOR ou BIEVRE, nommé des latins *Castor* ou *Fiber*, est un animal à quatre pieds, que l'on met au rang des Amphibies, qui vivent également sur la terre & dans l'eau. Il se nourrit sur terre de divers fruits, de feüilles & d'écorces de quelques arbres, & sur tout des Saules; & dans les grandes Rivieres, il vit de Poissons ou d'Ecrevisses qu'il peut attraper. Cette diversité d'alimens est cause que ses membres de derriere jusqu'aux côtes, ont le goust de poisson, & qu'on les mange comme tels, les jours maigres, & tout le reste du corps qui a le goust de viande, dont l'on ne doit user qu'au temps de charnage.

Le Castor à la tête presque semblable à celle d'un Rat de Montagne, mais un peu plus grande & proportionnée à la grandeur de son corps, qui est massif, & à peu prés de la grandeur & grosseur d'un cochon de six mois; il est armé de bonnes & assez grandes dents, dont celles de devant sont incisoires; son col est long d'un demy pied, son corps d'un pied & demi jusques à deux, son ventre assez grand, & ses jambes courtes, sur tout celles de devant; il a les pattes de devant semblables à celles du Blereau, & celles de derriere à celles des Cignes. Toute sa peau est couverte de deux sortes de poil fort doux, l'un un peu plus long que l'autre; celuy là est de la couleur de celuy des Loutres dans sa superficie, mais grisâtre au dedans, ce qui paroît lors qu'on a arraché le plus long

poil, & que l'on n'a laiſſé que le fin duvet, qu'on employe à faire les Chapeaux de Caſtor.

Tous les Caſtors ont la queuë plate, échancrée, joignant ſa racine, large de quatre doigts, épaiſſe d'un pouce, longue d'un pied : elle à la couleur, & preſque la figure des Soles, & elle eſt ſoûtenuë par de fortes vertebres, articulées les unes avec les autres juſqu'au bout de la queuë.

Le Caſtor eſtant redoutable par ſes fortes dents, il ſemble que la nature ait échancré ſa queuë vers la racine, pour le ſaiſir ou le lier par là, & pour s'en aſſurer & le conduire là ou l'on veut. La queuë des Caſtors de France, eſt tout à fait dénuée de poil; mais j'ay en mon pouvoir la peau d'un Caſtor de Dantzic, avec toute la queuë, qu'un amy m'a venduë, dont le poil couvre la longueur de quatre à cinq pouces le commencement de la queuë, & le ſurplus eſt ſans poil.

Je n'entreprens pas de conteſter l'exiſtence des petits teſticules, aſſortis de tous leurs vaiſſeaux neceſſaires à la generation, que Meſſieurs de l'Academie Royale des Sciences, découvrirent il y a quelques années au dedans des cuiſſes & prés des aînes d'un Caſtor, qu'ils diſſequoyent; mais n'ayant jamais vû mettre ces petits teſticules au rang des drogues, ny vendu pour *Caſtoreum*, autre choſe que cette partie de l'animal que les anciens ont nommé *Fibri teſtes*, ſans me mettre en peine ſi ce ſont vrays teſticules ou non, ne s'agiſſant pas icy de la generation, il me ſuffit d'en donner une deſcription juſte & exacte, laquelle je crois d'autant plus neceſſaire, que je ne ſçache aucune partie d'animal plus ſujette à eſtre ſophiſtiquée que celle-là.

Caſtoreum On appelle *Caſtoreum*, la ſubſtance charneuſe, contenuë au bas de deux moyennes bourſes, égales, diſtinctes, placées lateralement l'une prés de l'autre & enveloppées d'une bourſe commune, un peu plus grande, fichée au deſſous du fondement de l'animal, entre ſes deux cuiſſes, couverte de la tunique commune, qui enveloppe tout le ventre, & y repreſentent exterieurement deux teſticules, fort ſemblables à ceux des Pourceaux, ou des Verrats, leſquels quoy qu'internes, on peut diſtinguer au travers de la peau, & même prendre à la poignée, quoy qu'ils ne ſoient pas pendans, comme le ſont la pluſpart des teſticules des autres animaux. Ayant ouvert cette tunique veluë, on y trouve la premiere bourſe commune, & dans icelle, les deux diſtinctes moyennes l'une & l'autre qui contiennent la matiere qu'on nomme *Caſtoreum*, & qui repreſentent enſemble deux vrays teſticules d'animal.

On a accoûtumé de lier ces deux bourſes, en l'état auquel on les trouve, par leur col, & de les pendre ſous la cheminée, les y laiſſant, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien deſſechées, & la matiere contenuë tout à fait endurcie, & que la bourſe exterieure ait contracté une couleur brune.

Ouvrant alors ces bourſes internes, on trouve dans la partie baſſe de chacune une matiere charneuſe, ſolide, pulverable, de couleur approchante de la Canelle, entrelaſſée & entrecoupée de fibres & de membranes fort déliées, & d'une odeur extremement forte. On trouve auſſi dans chacune de ces moindres bourſes, un peu au deſſus de la matiere charneuſe, une autre bourſe encore diſtincte, mais beaucoup plus petite, adherente à celle qui l'enferme, qui contient une humeur onctueuſe, d'une odeur auſſi forte que le reſte, laquelle eſtant nouvelle, retire à de beau miel preſt à ſe coaguler, mais prend la couleur & l'épaiſſeur du ſuif, lors qu'elle vieillit.

Ce ſont là les vrayes marques du *Caſtoreum*, que nous vendons, pour employer dans la Theriaque ou dans le Mithridat, & dans pluſieurs autres compoſitions & remedes cephaliques, ou hyſteriques; ce que je certifie veritables,

pour en avoir beaucoup acheté & vendu, & pour estre certain qu'aucune personne entenduë n'oseroit me contredire. Mais j'en puis encore parler avec beaucoup plus de certitude sur ce que M. Charas, ayant autrefois habité assez prés du Rône, & des lieux où l'on prend de temps en temps quelques uns de ces animaux, me confirmant toutes ces choses, m'a assuré d'avoir alors acheté de la fille d'un paysan, les bourses d'un Castor, tirées nouvellement du corps de l'animal; lesquelles estans de couleur de chair & ressemblans à de la chair, remplissoient une assez grande écuelle, & quoy que la fille qui portoit vendre ces bourses n'osast pas les nommer par leur nom, il les connut bien-tôt par leur odeur forte; si bien qu'ayant achepté ces bourses, & les ayant liées par le col en les pendant sous la cheminée, elles parurent comme deux testicules; dont en se sechant, elles conserverent & retinrent la figure; & estant bien seches elles peserent quatorze onces; aprés quoy les ayant ouvertes, il y trouva les parties du dedans telles que je les ay décrites. Il m'a encore assuré qu'ayant quelque temps aprés demandé au même paysan un Castor en vie, il le luy porta au bout de quelques jours dans une cuve, conforme en toutes choses à la description que j'en ay donnée, & principalement aux bourses, lesquelles estant situées au même endroit que le sont celles des Verrats, estoient si grosses, qu'il luy estoit impossible de les bien empoigner.

Les Castors estans de diverse grandeur, leurs bourses y correspondent, d'où vient, que les achetant seches, on en trouve qui pesent quatre onces, les autres six, les autres huit, les autres douze, & les autres jusqu'à seize.

Ces animaux font ordinairement leur retraite dans des cavernes ou grands creux qu'ils trouvent dans les bords des grandes rivieres, & entr'autres du Rône, de la Lisere & de l'Oise en France, où l'on en prend quelque fois, mais on en prend beaucoup plus le long de l'Elbe, & de plusieurs autres grandes rivieres de la Pologne & de l'Allemagne, & sur tout de la grande riviere de Canada.

La cherté du *Castoreum*, & l'avarice de certaines personnes de mauvaise foy, les porte à faire leurs efforts pour le contre faire: Ces gens font un mélange de poudre de vray Castor & de gommes qu'il n'est pas besoin de nommer, dont ils remplissent des bourses qui ont contenu des testicules d'Agneaux, ou de Chevreaux, & les ayant liées & penduës quelque temps sous la cheminée, lors quelles sont bien endurcies, ils les vendent pour veritable Castor à ceux qui n'en sçavent pas faire le discernement; mais il est tres aisé d'en découvrir la tromperie, en fendant ces bourses & y cherchant les marques que j'ay données, dont la plus essentielle est qu'on n'y trouvera ny fibres, ny pellicules, naturellement entrelassées, & qu'au lieu qu'on peut piler & passer au tamis de soye le vray *Castoreum*, & voir rester sur la soye plusieurs petites membranes: les gommes ny pouvant passer, y resteront en masse, sans pellicules.

Je laisse à part ce que plusieurs Auteurs renommez ont écrit du Castor, que se voyant poursuivi par les Chasseurs, il coupe ou arrache avec les dents ses testicules, & les leur jette pour rançon; veu qu'il ne luy est non plus possible de ployer son corps & d'y atteindre de ses dents, qu'il le seroit à un Sanglier & que ne s'éloignant pas des rivieres, il luy est tres facile de s'y aller plonger.

On recommande beaucoup le Castor diversement preparé contre les maladies du cerveau & celles de la matrice, tant interieurement qu'exterieurement. On employe sa liqueur onctueuse en onction, & dans la composition de l'huille de Castor.

„ Il a esté dissequé un Castor à l'Academie des Sciences, qui estoit long de

» trois pieds & demi depuis le muſeau juſqu'à l'extremité de ſa queuë, ſa plus
» grande largeur eſtoit de douze pouces, & il peſoit plus de trente livres, ſa cou-
» leur eſtoit brune & fort luiſante, tirant ſur le Minime, ſon plus long poil eſtoit
» d'un pouce & demi, délié comme des cheveux, & le plus court d'un pouce,
» doux comme le duvet le plus fin, ſes oreilles eſtoient rondes, & fort courtes,
» ſans poil par dedans, & veluës par dehors: il avoit quatre dents inciſives, com-
» me les Ecureils, les Rats, & autres animaux qui aiment à ronger; la longueur de
» celles d'en-bas eſtoit de plus d'un pouce, & celles d'enhaut qui ſe gliſſent au
» devant des autres, ne leur eſtoient pas directement oppoſée, mais eſtoient diſpo-
» ſées à agir à la maniere des cizeaux, en paſſant l'un contre l'autre, & eſtant fort
» tranchantes par le bout & taillées en bizeau; leur couleur eſtoit blanche par
» dedans & d'un rouge clair par dehors tirant ſur un jaune de ſafran batard: il
» avoit ſeize dents molaires, huit de chaque côté. Les doigts de derriere eſtoient
» joints par une membrane, comme ceux d'une Oye, ceux de devant eſtoient
» ſans membrane ſemblables à ceux des Rats de montagnes, & ils s'en ſervent
» comme d'une main, de même que les Ecureils; ſes ongles eſtoient taillez de
» biais & creux par dedans comme des plumes à écrire. La queuë de cet animal
» tient plus de la nature du poiſſon, que de celle des animaux terreſtes, auſſi
» bien que ſes pieds qui en ont le gouſt; elle eſtoit couverte d'écailles de l'épaiſ-
» ſeur d'un parchemin, longues d'une ligne & demy & d'une figure hexagone, ir-
» reguliere qui formoient une épiderme ou pellicule qui les joignoit enſemble:
» elle avoit onze pouces de long & eſtoit de figure ovale, large en ſa racine de
» quatre pouces & de cinq au milieu, cet animal s'en ſert avec ſes pieds de der-
» riere à nager, elle luy ſert auſſi de battoir pour battre le mortier, dont il a be-
» ſoin quand il ſe bâtit une maiſon, qui a quelque fois deux ou trois étages. Ses
» teſticules n'eſtoient pas attachez à l'épine du dos comme diſent Mathiole,
» Amatus, Luſitanus & Rondelet, mais ils eſtoient cachez aux parties laterales de
» l'os pubis, à l'endroit des aînes, & ne paroiſſoient point au dehors non plus que
» la verge, & l'on ne peut les retrancher ſans le faire mourir. Il avoit qua-
» tre grandes poches ſituées au bas de los pubis; les deux premieres plus élevées
» que les deux autres avoient la figure d'une poire ou d'un V fort ouvert, & ſe commu-
» niquoient enſemble; elles avoient une tunique interieure charnuë, d'une cou-
» leur cendrée, rayée de pluſieurs lignes blanches, qui avoient pluſieurs replis ſem-
» blables à ceux de la caillette d'un mouton, & de l'étenduë de deux pouces, on
» y trouva les reſtes d'une matiere griſâtre, qui avoit une odeur fœtide, & fort at-
» tachée; c'eſt là le *Caſtoreum* dont on parle tant.

On doit choiſir le Caſtor, ou Caſtoreum, vray Dantzic comme eſtant beaucoup plus gros & d'une plus forte odeur, que celuy de Canada, qui eſt ordinairement ſec, ſale, & preſque de nulle odeur: que les rognons en ſont gros, peſans, & bien charnus; & prendre garde qu'ils ne ſoient remplis de miel, ou autres vilenies, comme j'ay déja dit; ce qui ſe connoîtra facilement en ce que ceux qui en ſont remplis, ſont bourſouflez, unis, luiſans, & pour peu que l'on les preſſes, il en ſort un miel liquide & puant; au contraire de ceux-là qui ſont peſans, durs, & qu'en les coupans on trouve qu'ils ſont remplis de quantité de petits filamens, & qu'ils ſont d'une odeur forte & penetrante.

A l'égard du poil de Caſtor dont on fait des Chapeaux, c'eſt une des belles & riches marchandiſes que nous ayons en France, & qui paye de plus gros droits: & comme ces Peaux garnies de leur poil, ſont auſſi en quelque façon

Peaux de Caſtor.

partie de nôtre negoce; c'eſt le ſujet pour lequel on les choiſira; ſçavoir, les Caſtors gros, maigres, que le poil en ſoit long, doux, & ſoyeux, & les gras

doivent aussi avoir le poil doux, & soyeux, & que le cuir en soit moilleux comme celuy d'un Liévre nouvellement tué. Le Castor gras, est beaucoup plus estimé que le maigre.

CHAPITRE VII.

De L'Elan.



Eland tombé du haut-mal estant poursuivi des Chasseurs

L'ELAN est un animal sauvage, qui se trouve fort communément dans les pays froids, sur tout en Suede, en Norvege, en Canada, & auttes endroits. Cet animal est de la hauteur d'un Cheval de Carosse, ou d'un grand Bœuf, il a la tête fort grosse, les yeux étincelans, il porte un bois semblable à celuy du Daim, il a les jambes hautes & menuës, les pieds noirs & fendus comme ceux d'un Bœuf ou d'une Vache, à l'égard de son poil il est assez doux d'un jaune noirratre. Je ne m'arresteray point à décrire ce que quantité d'Auteurs ont dit touchant cet animal; je diray seulement que le nom d'Eland ou Elan, luy a esté donné par les Allemands, qui signifie *Misere*, tant à cause qu'il ne vit que dans des lieux inhabitez, comme les bois, ou autres endroits, que parce qu'il est extremement sujet à tomber du haut mal; & aussi-tôt qu'il en est attaqué, il ne manque pas de se mettre le pied gauche dans son oreille gauche pour se guerir de cette maladie : ce qui a donné sujet aux anciens de croire, que l'ongle ou la corne du pied gauche de cet animal, estoit un remede specifique pour se garantir de l'Epilepsie, du haut mal, ou mal caduc, que nous appellons ordinairement, Mal de Saint, ou de S. Jean. De tout cet animal, on ne se sert en Medecine que du pied gauche de derriere, tant à cause qu'il est estimé, comme j'ay déja dit, fort convenable pour soulager ceux qui son attaquez des maladies cy-dessus nommées; c'est le sujet pour lequel ceux qui auront besoin de pied d'Elan, auront le soin qu'il soit veritable, & que ce ne soit le pied de quelque autre animal semblable, ce qui est assez difficile à con-

noître; à moins que la jambe ou la peau ne soit avec le pied, tant pour le reconnoître à son poil, que pour voir si c'est le pied gauche de derriere. On prendra garde aussi qu'il ne soit mangé des vers, ce qui arrive assez souvent, lors qu'il est vieux ; qu'au contraire, la corne en soit pesante, noire, luisante & forr unie. Cette Corne est quelque peu d'usage chez les Appoticaires, tant pour employer dans les remedes convenables aux maladies cy-dessus, que pour quelques autres, ou elle est requise. Quelques-uns veulent que son nerf, ou priape, ait les mêmes proprietez que son pied, à qui les latins ont donné le nom d'*Ungula Alces*, qui signifie, *ongle* ou *pied d'Elan*. D'autres ont donné à l'Elan le nom de Grand animal, non pas que ce soit le plus haut de tous les animaux; mais parce qu'il est un des plus vistes à la course, & parce qu'il est d'une force presque indomptable, & qu'il tuë ou brise tout ce qu'il rencontre. Enfin de la peau de cet animal, on en fait plusieurs ouvrages, comme des Gands & autres semblables.

CHAPITRE VIII.

De l'Elephant.



L'ELEPHANT est un animal qui surpasse en grandeur & en grosseur tous les animaux terrestres, il a beaucoup de connoissance, d'adresse & de docilité, il est armé d'une longue trompe charnuë & nerveuse, qui luy sert de bras & de main en plusieurs choses; il a aussi assez de discernement pour allonger & ployer son corps pour entrer & sortir par une porte de quelques pieds plus basse que son corps, pourveu qu'elle soit suffisamment large pour sa grosseur. Je ne crois pas qu'il soit necessaire de faire une plus particuliere description de cet animal, puis qu'on en a souvent vû dans la plus part des bonnes villes de la France; je diray seulement qu'on fait venir ces animaux des Indes Orientales, & specialement du pays du Grand Mogol; qu'il y en a de mâles & de femelles, que ce sont les seuls mâles qui sont armez de grandes dents

plantées

plantées au bout de leurs machoires inferieures, car les femelles n'en ont point de pareilles, & que ces dents sont le vray Ivoire, dont on fait tant de beaux ouvrages, & quantité de remedes, ou autres choses necessaire à la vie.

Je ne m'arreteray pas à vouloir décrire tous les discours, soit vrays ou faux, que les anciens on fait touchant l'Elephant, non plus que les hautes estimes que l'on en fait en plusieurs endroits du monde, tant parce que plusieurs Auteurs en ont parlé, & que cela seroit trop long, & ne regarde aucunement la matiere dont je traite. Je diray seulement qu'il n'y a espece d'animal qui vive plus long-temps; & si ce n'estoit les Dragons volans, dont il y en a de deux sortes, qui les font mourir, ou que l'on les tuënt exprés, l'Ivoire seroit beaucoup plus rare qu'il n'est.

Ambroise Paré traite de ces deux Dragons, qui font mourir les Elephans, en cette maniere.

Ces Dragons s'entortillent autour des jambes des Elephans, & ensuite cachent leurs têtes dans leurs narrines, leurs crevent les yeux, les piquent & en sussent le sang jusqu'à ce qu'ils soient morts. Dragons qui tuënt les Elephans.

De l'Ivoire.

L'Ivoire que les Latins appellent *Ebur*, sont les dents ou plûtôt deffenses des Elephans mâles, dont le meilleur & le plus blanc vient de la Province d'Angolle & de Ceilan & autres endroits des grandes Indes.

Le commerce de l'Ivoire ou des dents d'Elephant est considerable en France, sur tout de celuy qui est de la bonne qualité, tant pour quantité de beaux ouvrages que l'on en fait, que pour les remedes & autres choses, où il est employé. On tire de l'Ivoire par la cornuë, un Esprit, & un Sel volatil qui est estimé dans les maladies du cœur & dans celles du cerveau. Il y a aussi de l'Ivoire verdâtre, qui n'est pas le moindre. Esprit & Sel volatil d'Ivoire.

La rapure d'Ivoire est fort usitée avec celle de corne de Cerf pour faire des ptisannes astringentes. Et comme cette marchandise est de peu de valeur à cause que les ouvriers qui travaillent en Ivoire, la donnent presque pour rien: c'est le sujet pour lequel elle n'est sujette à aucune falsification.

Du Noir d'Ivoire.

Le Noir d'Ivoire, est de l'Ivoire que l'on brûle, & lors qu'il est devenu noir on le retire en feüille; on le broye à l'eau & on en fait des petits pains plats ou trochisques, dont l'on se sert pour la peinture; & à qui on a donné le nom de *Noir d'Ivoire*, ou *de Velours*, lequel pour estre de la bonne qualité, il faut qu'il soit bien broyé, tendre & friable. Noir de Velours.

Les Appoticaires ou autres, qui poussent de l'Ivoire par la cornuë, au lieu de jetter l'Ivoire brûlé qui reste dans la cornuë, comme la plûpart le font, pourront le faire broyer & mettre en petits pains ou trochisques de la maniere que je viens de dire, & ensuite le vendre à ceux qui auront besoin de Noir d'Ivoire, ou bien le mettre dans un bon feu de charbon, pour le reduire en blancheur & en faire ce que nous appellons Spode, ou Ivoire brûlé.

Du Spode.

LE Spode, ou Ivoire brûlé ou calciné en blancheur, est de l'Ivoire que l'on brûle exprés, afin de le pouvoir employer dans la medecine, où il est requis.

Le meilleur Spode est celuy qui est blanc dessus & dedans, pesant, facile à casser, en belles écailles, le moins rempli de menu & d'ordures qu'il sera possible. On broye le Spode sur une écaille de mer ou autre pierre, & on le reduit en trochisque, qui est ce que nous appellons Ivoire ou Spode Trochisque ou preparé. On attribuë les mêmes proprietez au Spode Trochisque, qu'au Corail ou autres Alkali.

Les anciens, outre l'Ivoire, brûloient des Cannes ou des Roseaux, & ces Cannes reduits en cendre estoient appellées aussi bien que l'Ivoire brûlée, *Spode*, ou *Antispode*. *Antispode.*

Du Rhinoceros.

LE RHINOCEROS est un animal à quatre pieds, de la grandeur d'un Taureau, dont le corps approche de la figure du Sanglier; il est ainsi nommé à cause de la corne qu'il porte sur les narines, laquelle est noire, longue d'une coudée, dure, pyramidale, solide, & dont la pointe est tournée vers le haut, tendant vers le derriere; il a aussi une autre Corne de même couleur & dureté sur le milieu du dos, dont la pointe regarde de même le derriere, mais dont la longueur n'est que d'une paume. Cet animal a tout son corps couvert & armé de fortes écailles, & quoy que beaucoup moindre en grandeur, il combat contre l'Elephant, & même il en triomphe quelquefois; tant par sa grande force naturelle, capable de soûtenir le corps de l'Elephant s'il vouloit tomber sur luy, que parce qu'il ne cesse de combattre avec la Corne qu'il a sur ses narines, jusqu'à ce qu'il ait percé le ventre de son ennemi avec celle qu'il a sur le dos.

Le Rhinoceros est un animal si doux lors qu'on ne luy fait point de mal qui se laisse manier de tous les côtez jusqu'à luy mettre la main dans sa bouche, se laisse prendre la langue, ainsi du reste; ce qui est bien contraire à ce que les anciens en ont écrit, quand ils disent qu'il est si farouche, que l'on ne le peut aborder, & ce que je ne pourrois contredire, si un de mes amis qui en a vûë un en Angleterre, ne me l'eust assuré.

L'on attribuë à l'une & à l'autre de ces Cornes, des vertus égales à celles de la Licorne, soit en en donnant la raclure en substance, ou en infusion, depuis un scrupule jusqu'à deux ou trois, soit en faisant des tasses pour y laisser reposer le vin avant que de le boire, ou pour s'en servir à l'ordinaire, comme d'un verre à boire, dans la pensée que l'on a que ces tasses empêchent l'effet de toutes sortes de poisons.

Les Griffes & le sang du Rhinoceros sont si estimez des Indiens, qu'ils n'ont presque point de remedes plus convenables, pour la guerison des maladies contagieuses, & s'en servent comme nous faisons icy de la Theriaque ou autres antidotes; de sa peau ils en font des cuirasses, dont ils se couvrent pour aller contre leurs ennemis.

CHAPITRE IX.

Du Chameau.



LE CHAMEAU est un animal domestique fort doux. Il y en a quantité par toute l'Afrique, & particulierement dans la Barbarie, & aux Deserts de la Getulie, & de la Lybie. Les Arabes n'ont point de plus grandes richesses. Ceux d'Afrique sont meilleurs que les autres, parce qu'ils se passent durant quarante & cinquante jours à manger de l'Orge, & qu'ils sont dix ou douze jours sans boire ny manger. La femelle porte son fruit onze mois, & des aussi-tôt qu'il est né on luy plie les quatre pieds sous le ventre; on luy met un tapis sur le dos, dont les bords sont chargez de pierres, afin qu'il ne se puisse relever pendans vingt jours; & lors qu'ils ont atteint un âge raisonnable, on s'en sert comme nous faisons icy des Chevaux. Lors que les Chameaux marchent en caravane, ou en campagne, celuy qui les conduit chante & sifle le plus qu'il peut, car plus on rejoüit ces animaux, plus ils marchent, & on n'a autre soin d'eux, que de leur secouer la peau avec une petite baguette pour ôter la poudre qui est sur leur dos & de leur mettre de la paille, ou des tapis sous les pieds, quand ils doivent passer sur quelques terres glissantes, pour les empêcher de s'écarteler, à quoy ils sont fort sujets: Et quand on les a déchargez, on les met paître dans les champs, où ils broutent des herbes, des épines, & des branches d'Arbres, & ruminent le long du jour ce qu'ils ont mangé la nuit. Il y a trois sortes de Chameaux. Ceux qu'on nomme Hegin, sont les plus gros & les plus grands, & portent jusqu'à un millier. Hegin. Les seconds, qu'on appelle Bechet, ont deux bosses sur le dos, que l'on charge toutes deux, & outre cela ils en sont plus propres à monter, mais il n'y Bechet. en a qu'en Asie. Les troisiémes s'appellent Dromadaires, qui sont plus petits Dromadaires. & délicats, mais ils ne servent que de monture: & ils sont si vîtes, qu'il y en a qui font trente-cinq ou quarante lieuës en un jour, & continuënt de la sorte

huit & dix jours par les Deserts, sans manger que fort peu. Quand on les charge, on ne fait que leur toucher les genoux & le col d'une baguette, aussi-tôt ils se baissent jusqu'à terre, & tandis qu'on les charge, ils demeurent en cet état, ruminent continuellement, & jettent des cris, s'ils sont jeunes. Lors qu'ils sentenr qu'ils sont chargez, & que celuy qui les garde, leur ôte un anneau où est attachée une corde, pour les conduire en façon de bride, ils se levent aussi tôt avec leur charge. Les Chameaux endurent patiemment la faim & la soif, & on les abreuve tous les trois jours au plus, & d'autres disent qu'ils gardent l'eau dans leur estomach fort long-temps pour se rafraichir, par le moyen d'un grand ventricule qu'ils ont, autour duquel on trouve un nombre considerable de sacs enfermez entre ses tuniques, dans lesquels il y a apparence que ces animaux mettent leur eau en reserve; & c'est ce qui a fait dire à quelques personnes que lors que les Turcs vont en Caravane, ou à la Mecque, & que l'eau vient à leur manquer, ils tuënt les Chameaux afin d'avoir l'eau qu'ils portent dans leur ventre, pour boire.

Poil de Chameau. C'est encore de ces animaux dont on nous apporte le poil, qui en porte le nom & duquel on fait plusieurs belles étoffes, & dont le meilleur est celuy du dos, & qui est le moins rempli de blanc.

Enfin le Chameau est de tous les animaux le plus doux & celuy qui est le moins à charge à son Maître, & qui rapporte le plus de profit.

Du Sel Ammoniac naturel.

Le Sel Armoniac naturel, se dissous facilement à l'air. LE Sel Armoniac ou plûtôt Ammoniac naturel, est un Sel blanc dessus & dedans, d'un goust salé & assez semblable à celuy du sel commun, à la reserve qu'il est plus acre. On nous l'apportoit autrefois de l'Arabie, ou de la Libie, mais pour le present on n'en voit que tres peu, c'est le sujet pour lequel les Venitiens & les Hollandois ont cherché les moyens d'en pouvoir composer un qui pût approcher des mêmes proprietez, ou ils ont beaucoup mieux réüssi qu'à la figure, en quoy le Sel Armoniac naturel est tout different de l'artificiel, ainsi qu'il se verra dans la suite de ce discours.

Lors que les Turcs & autres Nations de l'Asie, ou de l'Afrique, font des courses ou des caravanes, leurs Chameaux passant dans les deserts & urinant dans les sables & le Soleil donnant aussi tôt dessus cette urine, elle ne manque pas de se dessecher & de se reduire en masse blanche, de la maniere que je le vay décrire; ce que je puis certifier estre veritable, par l'examen que j'ay fait, d'un morceau que M. de Tornefort m'en a donné, le 6. Mars 1693. dont la figure est cy-dessus marquée A. & que je garde comme une chose assez rare, en ce que l'on n'en voit plus, ou bien peu. Ce Sel est cristalisé, c'est à dire, qu'il paroît dessus des manieres d'éguilles, comme au Salpêtre rafiné, & le dessous est comme creux ou il y a encore quelque peu de sable, qui fait voir que ce Sel s'est sublimé de luy-même, par le moyen du Soleil, & s'est élevé hors des sables, qui sont extremement chauds. Les anciens ont tous d'un commun consentement, dit qu'il y avoit du Sel Ammoniac naturel, que ce Sel se trouvoit dans les sables de la Libie, & qu'il estoit formé de l'urine des Chameaux qui alloient au Temple de Jupiter Ammon, d'où luy est venu son nom; & d'autres disent que le mot d'Amoniac, est venu du nom Grec *Amos*, qui signifie *Sable* ou *Sablon*, & qu'il ne faut pas dire *Armoniac*, comme on l'appelle ordinairement. Il se trouve encore un autre Sel Ammonial, ou Armoniac naturel, ou pour mieux dire artificiel, qui se fait de la même maniere que nous faisons icy le Salpêtre, qui est tiré d'une maniere de terre, ou écume salée, qui

Autre Sel Armoniac naturel.

ſort des vieilles Cavernes, & des fentes des Rochers qui ſont entre Labor, Thanaſſeri, & à Tzerhint; mais comme ces deux Sels nous ſont preſque inconnus & qu'il ne s'en trouve que tres peu; c'eſt le ſujet pour lequel nous devons nous contenter de celuy que nous tirons de Veniſe, ou d'Hollande, dont le dernier eſt preſque le ſeul que nous voyons à Paris, ſur tout en temps de paix.

Du Sel Armoniac artificiel.

LE Sel Armoniac, ou plûtôt Acrimoniac, ou ſelon quelques-uns Acrimonial, eſt une maſſe de differente couleur, faite en forme de couvert de pot, que les Venitiens ou Hollandois tirent (au rapport de pluſieurs Auteurs) d'une compoſition faite d'urine d'hommes, ou d'animaux, de ſel commun, & de ſuye de cheminée; & par le moyen des vaiſſeaux ſublimatoires, ils en font des pains de la maniere que nous le voyons.

On nous apportoit autrefois de Veniſe & d'Hollande, du Sel Armoniac fait en pain de ſucre, qui eſtoit beaucoup plus beau que celuy que nous voïons preſentement.

Quelques-uns m'ont aſſuré que le Sel Armoniac, eſtoit auſſi compoſé de toutes ſortes de ſang, ce que je ne puis certifier, pour ne l'avoir jamais veu faire.

Quoy qu'il en ſoit, le Sel Armoniac de la bonne qualité, doit eſtre blanc clair & tranſparant, lequel eſtant caſſé, il y paroiſſe comme des éguilles, le plus ſec & le moins craſſeux qu'il ſera poſſible, & rejetter celuy qui n'eſt que trop ordinairement noirâtre deſſous & deſſus, & qui eſtant caſſé ſe trouve preſque tout gris ou tout noir, & qui eſt tranſparant comme une muraille de ſix pieds d'épaiſſeur, ce qui ne provient que de la force du feu, qui fait monter les parties les plus groſſieres & terreſtes de la compoſition dont il eſt tiré; & c'eſt le ſujet pour lequel nous en voyons où il ſe rencontre deſſus, & quelquefois dedans de l'épaiſſeur de deux écus, une craſſe noire, aſſez ſemblable à la ſuye de cheminée, & cette imperfection ne provient que de l'avarice & du bon marché, que ceux qui le travaillent ſont obligez de faire, & de pouſſer le feu ſi fort, qu'ils en feroient monter toutes les parties s'ils pouvoient, afin de tirer quelque petit profit ſur une marchandiſe qu'ils ſont obligez de donner preſque pour rien. Et rien ne me ſurprend plus que de voir ceux qui fabriquent cette marchandiſe, la puiſſent établir à ſi bon marché; cependant il ſeroit bien plus à propos qu'elle fût de la bonne qualité, & l'acheter plus cher que d'avoir de ce Sel à ſeize & dix-huit ſols la livre, au lieu que lors qu'il eſt fondu & purifié il revient à plus de cinquante ſols, y ayant plus de la moitié de déchet.

L'uſage de ce Sel eſt fort conſiderable en France, tant pour en tirer pluſieurs preparations Chymiques, fort neceſſaires à la médecine, que pour quantité d'ouvriers qui s'en ſervent, comme Teinturiers, Orfevres, Fondeurs, Epingliers, Maréchaux ou autres, & ce Sel eſt ſi acre & ſi mordicant, que lors qu'il eſt diſſoud dans l'eau forte, ou dans l'eſprit de Nitre; il a le pouvoir de faire diſſoudre l'or: ce que l'eſprit de Nitre, ou l'eau forte ne pourroient faire ſans ſon addition.

Le Sel Armoniac reduit en poudre impalpable, eſt un remede infaillible pour manger les tayes des yeux qui viennent aux Chevaux ou autres bêtes de pareille nature, en le ſouflant dans les yeux avec un tuyau de plume. Ce remede ne ſeroit pas moins bon pour les hommes, ſi ce n'eſtoit ſa grande violence, & les grandes douleurs qu'il fait ſouffrir; ce qui fait que je ne conſeille à perſonne de s'en ſervir, y ayant aſſez d'autres remedes qui ont à peu prés le même effet, à la reſerve qu'ils n'agiſſent pas avec tant de violence, comme pourroit eſtre le Sucre Candy reduit en poudre impalpable, de l'Eau Roze ou de Plantain, dans laquelle on aura fait diſſoudre quelque peu de couperoſe blan-

che, de Sucre Candy & d'Aloës Cicotrin ; ou bien de l'Eau diſtillée de fleurs de paquettes ou Marguerites, qui croiſſent fort communement dans nos Prez & dans nos jardins. Cette Eau eſt un remede infaillible, mais qui agit preſque avec autant de violence que le Sel Armoniac, à la reſerve que la douleur eſt preſque auſſi-tôt paſſée, qu'elle y eſt appliquée.

L'on peut tirer du Sel Armoniac, diverſes preparations Chymiques que nous faiſons ordinairement venir d'Hollande; tant parce que les Hollandois les font beaucoup meilleures & plus belles que parce qu'ils les établiſſent à beaucoup meilleur marché, que ne pourroient faire nos Chymiſtes, ſoit faute de bonne matiere, ou qu'ils ne ſoient ſi habiles qu'eux ; & l'on pourroit dire en cet article comme en toutes les autres preparations de Chymie, que celles que nous tirons de differens endroits, ſont beaucoup plus belles & à plus juſte prix, que celles qui ſe pourroient fabriquer à Paris, ainſi qu'il ſe pourra voir dans tout le cours de ce preſent ouvrage.

Purification du Sel Armoniac.

LA premiere preparation que l'on fait du Sel Armoniac, eſt la purification qui s'en fait par le moyen du feu, de l'eau, & du papier gris ; & qui aprés avoir eſté deſſeché & reduit en Sel tres blanc, eſt un admirable remede pour provoquer les urines & les ſueurs, pour reſiſter à la pourriture, pour les fievres quartes, contre la gangrene, & dans les colyres pour les yeux. Sa doze eſt depuis huit juſqu'à vingt quatre grains, dans quelque boüillon, ou autre liqueur convenable. On reduit le Sel Armoniac en fleurs, par le moyen du Sel commun, Decrepité, ou de la Limaille d'Acier, & d'un vaiſſeau ſublimatoire, on le reduit en des fleurs blanches, tout à fait ſemblables à de la folle farine ; ces fleurs agiſſent avec beaucoup plus de force que ne fait le Sel Armoniac purifié, c'eſt le ſujet pour lequel on les ordonne en bien plus petite doze, la plus grande n'eſtant que de quinze grains.

Eſprit volatil du Sel Armoniac.

ON tire du Sel Armoniac, par le moyen du Sel de Tartre, de la chaux vive, de la cendre de bois de cheſne, & d'une grande cornuë de grais bien lutée, & d'un grand recipient auſſi bien luté & joints enſemble, un eſprit volatil fort puant & fort penetrant, capable de renverſer la plus forte perſonne auſſitôt que l'on l'approche du nez, principalement celuy qui a eſté bien déflegmé, tel qu'eſt celuy que nous faiſons venir d'Hollande. Cet Eſprit volatil eſt un excellent remede pour faire revenir ceux qui ſont tombez en Apoplexie, Epilepſie & Letargie ; & il a quantité d'autres uſages, ainſi que l'on le pourra voir dans la Pharmacopée Chymique de M. Charas, à la page 859. où il traite de ſes qualitez fort amplement, auſſi bien que de toutes les preparations que l'on peut tirer du Sel Armoniac, ou le Lecteur pourra avoir recours, comme auſſi à quantité d'autres livres de Chymie qui en traitent, comme Glaſer, Lemery, & autres.

Eſprit acide du Sel Armoniac.

ON tire encore du Sel Armoniac par le moyen du Bol, & d'une cornuë, un Eſprit Acide, qui eſt un des grands diſſolvans que nous ayons, tant pour diſſoudre l'or & autres métaux, que parce que c'eſt un Acide le plus

agreable que nous ayons, ainsi fort propre pour apaiser l'ardeur des fievres & pour faire uriner; estant pris dans quelque liqueur convenable, jusques à acidité agreable, ou depuis six goutes jusqu'à trente.

Du Sel Armoniac fixe.

ON peut fixer le Sel Armoniac par le moyen des coquilles d'œufs ou de la chaux vive & du feu, & on le reduit en masse claire & transparente, comme du Cristal, qui est un fort bon caustique, mais fort facile à se resoudre en liqueur; c'est pourquoy ceux qui desireront le garder, le mettront dans une bouteille de verre bien bouchée, de peur que l'air n'y entre. Ce Sel Armoniac fixe & reduit en liqueur, est ce que quelques-uns appellent improprement Huille de Sel Armoniac, & dont plusieurs personnes se servent pour la resuscitation du mercure coulant, ou vif argent. Huille de Sel Armoniac.

CHAPITRE X.

Du Taureau.



LE Taureau, le Bœuf, le Bellier, & le Mouton sont des animaux si connus de tout le monde, qu'il m'est inutille d'en faire la description, & si ce n'estoit les divers usages que l'on en tire, & qui sont partie de nôtre negoce, je n'en n'aurois pas parlé.

Bezoar de Bœuf, ou Pierre de Fiel.

ON trouve quelques fois dans la vessie des Bœufs une Pierre de la couleur & figure d'un jaune d'œuf, mollasse & tout par écailles, comme le Bezoar; c'est le sujet pour lequel on luy a donné le nom de *Bezoar de Bœuf*, ou

de Pierre de Fiel. Cette Pierre pour estre de la qualité requise, doit estre haute en couleur & bien seche, car lors qu'elle est fraîchement tirée de l'animal, elle diminuë beaucoup en se sechant, & cause de la perte à celuy qui l'a achептée, en ce que cette Pierre est venduë assez cherement, sur tout quand elle sort des mains des personnes qui en sçavent la valeur.

Son plus grand usage est pour peindre en mignature, & l'on s'en sert comme de Gomme gutte. On luy attribuë aussi les mêmes qualitez qu'au Bezoar. Mais comme cette Pierre ne vient pas de bien loin, c'est le sujet pour lequel l'on en a pas tant d'estime que du Bezoar Oriental.

Os de cœur de Bœuf.

On trouve aussi quelquefois dans le cœur des Bœufs un cartillage, comme au Cerf, à qui on a donné le nom d'*Os de cœur de Bœuf*, qui est quelquefois usité dans la medecine, à la place de celuy de Cerf; quoy qu'assez mal à propos.

Noir d'Os.

ON brûle les Os de Bœuf & on en fait un noir, qui est (aprés estre broyé) ce que nous appellons *Noir d'Os.* Il doit estre tendre, friable, luisant & bien broyé; son usage est pour la peinture.

Des cartillages & des nerfs de Bœuf, aprés avoir esté bien boüillis dans l'eau, on en fait une colle, que l'on jette dans des moules, pour la mettre en feüilles & la faire secher; laquelle estant seche est appellée colle de Taureau, ou colle-forte, dont nous faisons un débit considerable en France, sur tout de celle qui est faite en Angleterre, ou en Flandre.

Colle d'Angleterre.

La Colle Forte d'Angleterre doit estre choisie bien cuite, seche, claire & transparante, d'un rouge brun, facile à casser avec le poigner, point graveleuse, ny salle; mais la plus unie & propre que faire se pourra; rejettant celle qui estant fonduë, put extremement, aussi bien que toutes les Colles Fortes, qui ont esté fabriquées à Paris, ou aux environs, qui sont beaucoup moins estimées des ouvriers, que celle que nous tirons d'Angleterre.

Colle de Flandre.

Quelques-uns se servent pour faire la Colle de Flandre, des rognures de Peaux d'Elen, & même de Cerf, mais jamais de Peaux de Mouton.

La Colle, surnommée de Flandre doit estre aussi seche, bien cuite, claire, & transparante, d'un rouge tirant un peu sur le brun, car celle qui est d'un assez beau rouge, n'est pas estimée la meilleure, quoy qu'elle paroisse plus de vente n'estant pas assez cuite. L'usage de cette Colle est pour les Chapeliers, s'en servant beaucoup plus que de celle d'Angleterre & pour pindre en detrampe.

Bœuf de Barbarie.

Messieurs de la Compagnie des Indes Occidentales de France, nous envoyent sur tout à Roüen, une tres grande quantité de Cuirs de Bœuf de Barbarie, & dont les Marchands de Roüen font un considerable negoce; mais à Paris, nous n'en vendons que tres peu. La plus grande partie vient du Senegal, avec la Gomme, & l'Or en poudre, & si ce n'estoit pour aller querir les Cuirs que Messieurs de la Compagnie y ont, on ne se donneroit pas la peine d'aller au Senegal, pour apporter en France de la Gomme.

Comme les Marchands Espissiers de Roüen sont obligez de faire jusqu'à trois années de credir aux Tanneurs; si par hazard un Tanneur vient à manquer, ou à déceder, & que sa succession ne soit pas suffisante pour les payer; il est permis aux Marchands de faire ouvrir la fosse, & de retirer leurs marchandises.

Cuirs d'Hongrie.

Veaux d'Angleterre.

Boure & Crain de Bœuf.

Nous pouvons vendre encore les Cuirs d'Hongrie: les meilleurs sont les plus blancs estans coupez, & veritables Hongrie, parce qu'ils sont beaucoup meilleurs que ceux qui se fabrique en France. Les Veaux d'Angleterre & autres Cuirs sans poil, que nous faisons venir de divers endroits, aussi bien que la boure & le crain frisé ou nom frisé.

CHAP. X

Outre toutes ces differentes marchandises que nous tirons du Bœuf, nous vendons de plus quantité de suif, que nous faisons venir d'Irlande, lequel pour estre de la qualité requise, il doit estre nouveau & blanc.

CHAPITRE XI.

Du Bellier.

LE BELLIER, ou le Mouton, est un animal dont nous ne tirons pas moins de choses necessaires à l'homme, que du Bœuf. La drogue la plus usitée en medecine est l'*Oesipe*.

L'Oesipe que les Latins appellent *Oesipus humida*, est une espece de Graisse que l'on trouve nageant sur l'eau, & qui est adherante à la laine des Moutons & Brebis, sur tout à celle d'entre les cuisses, & de la gorge. Ceux qui lavent les laines ont soin de ramasser cette graisse, & de la passer par une méchante toille, & de la mettre ensuite dans des petits barils, pour l'envoyer en differents endroits. L'OESIPE

Le Berry, la Beausse, & la Normandie, sont les endroits d'où l'on nous envoye le plus de cette marchandise, mais le peu d'usage fait qu'il s'en debite tres peu.

On doit choisir l'Oesipe nouvellement faite, d'une consistance moyenne, en ce que plus elle vieillit, plus est durcit, & devient par la longueur du temps dure comme du Savon bien sec: il faut aussi que son odeur soit suportable, parce qu'il y en a qui put si fort, qu'il est impossible d'en approcher; que sa couleur soit d'un gris de souris, & finalement qu'elle soit la moins remplie de salletez, que faire se pourra.

On remarquera que cette graisse, toute puante qu'elle soit, aprés avoir esté gardée un grand espace de temps, perd sa puanteur & acquiert une odeur assez agreable, tirant tant soit peu à celle de l'Ambre-gris. Je ne parle point par ouy dire, mais pour en avoir un morceau qui est devenu tel que je le viens de décrire.

Cette Graisse, ou Axonge, est de quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions Galeniques.

Les Medecins ordonnent assez souvent à ceux qui ont des fluxions de gorge de se servir de l'huille de lys & de camomille, avec de la laine grasse, sur tout de la noire qui se prend dans les cuisses, & à la gorge des moutons, à cause de cette graisse qui s'y rencontre; c'est le sujet pour lequel ceux qui ne pourront trouver de cette sorte de laine, pourront se servir de l'Oesipe, fonduë dans les huilles de lys & de camomille.

NOMS DES LAINES.

NOus faisons un assez gros negoce de Laines: & entr'autres des Laines de Perse, dont la meilleure est celle qui est douce, la moins remplie de poil long, qu'il sera possible.

Laines d'Espagne.

Laines de Vigogne, Segovie tres fine, Ditto fine, Soria Segoviane, de los

Rios, Soria ordinaire, Petite Segovie & Caseres, Segewens Segoviane, Segewense, de Moline, de Castille, Florettonnes de Segovie, Ditto Ordinaire, de Navarre, & d'Arragon, Cabesa del buei & Extramad. fine Albass. petit Campo, de Seville, de Mallagis, de Portugal.

Agnelins, ou *Laines d'Agneaux*.

Laines de Segovie lavée, Sor. Segovi, Segovie non lavée, Sor. Segovie, Moline & de Castille, de Albassin & de Navarre.

Laines d'Allemagne.

Laines de Rostoc & de Gripsw, de Stralsunt & d'Anclam, de Nieumarc & de Weydacker, de Stettin, de Thoorn, de Dantzic & de Prussie, de Kolberg, de Lunebourg & de Breme, Agnelins de Pologne, Ditto de Thoorn, Laine d'Esté de Pologne, de Halberstad non liée, Fine Grise, Bluette ordinaire du Rhin, Ditto liée, Laine surnommée Kiste, Plure de Mulhouse, Ditto du Rhin, Ditto de Wismar, Laine de Bruvyere, Ditto d'Yrlande.

Il y a de plus les Laines de Berry & autres endroits de la France. Finalement le Rifflard, qui est la plus longue laine qui se trouve sur les Peaux de Mouton non apprêtées, qui sert aux Imprimeurs, pour mettre dans les Balles, dont ils se servent pour prendre l'encre avec quoy ils impriment.

Les Peaux de Mouton, & de Chevre, estans bien preparées, sont propres pour faire du Parchemin; & celles de Veau sont propres pour faire du Vélin.

Suif de Mouton

Outre l'Oesipe & les Laines il se fait un gros negoce de suif de mouton, que nous faisons venir de differens endroits, mais sur tout d'Hollande, parce qu'il est le meilleur, aprés celuy de place, c'est à dire, celuy que nos Bouchers vendent à Paris, dont nous ne faisons aucun commerce.

Le suif de Marque, ou d'Hollande, doit estre d'un blanc clair, & pur suif de Mouton, car quand il y a du suif de Bœuf mêlé avec, il est d'un blanc jaunâtre.

CHAPITRE XII.

Du Cerf.

LE CERF est un animal si connu de tout le monde, qu'il est presque inutil d'en donner la description; je diray seulement que nous n'avons point d'animal de si longue vie, ainsi qu'on le peut voir par un bois de Cerf qui est au Château d'Amboise, d'une prodigieuse longueur, & qui témoigne une extreme vieillesse. Nos Historiens raportent que le Roy Charles VI. tua un Cerf dans la Forest de Senlis; qui avoit un collier d'or, où estoient gravez ces mots latins, *hoc Cæsar me donavit.*

Il n'y a aussi point d'animal dont on puisse tirer tant de remedes, ny de choses necessaires à la vie, que du Cerf.

Eau de tête de Cerf.

La premiere chose que l'on peut tirer du Cerf, est l'eau que l'on fait de ses cornichons par la distillation, que l'on appelle ordinairement *Eau de tête*, ou *de cru de Cerf*; qui est un remede souverain pour faciliter l'accouchement, & contre les fievres malignes. Ceux qui en auront besoin seront avertis de ne l'a-

cheter que d'honnêtes Marchands, estant une Eau assez rare, tant pour le peu d'usage que l'on en fait, que parce quelle est assez difficile à trouver.

Rapure d'Ivoire

De sa Corne on en fait de la rapure, dont on fait des tisannes astringentes, comme celle d'Ivoire; on en fait aussi de la gelée, qui porte le surnom de Corne de Cerf. Cette rapure doit estre nouvelle rapée & veritable, en ce qu'il y en a qui vendent des os de Bœuf rapé, ce qui est facile à connoître, pour le peu que l'on connoisse la Corne de Cerf. La meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'achepter d'honnêtes Marchands, où la faire raper devant soy.

Esprit & Sel volatil, & Huille noire de Cerf.

On tire par la cornuë un Esprit & un Sel volatil de Corne de Cerf, qui est fort estimé dans les maladies du cœur & du cerveau. On en tire aussi une huille noire que l'on peut rectifier, qui est un souverain remede pour guerir les Dartres. Ce qui reste dans la cornuë, qui est noir, se peut broyer à l'eau, & en faire un noir qui sera presque aussi beau que celuy d'Ivoire; cette Corne noire calcinée en blancheur, peut servir au même usage que l'Ivoire brûlé, & peut estre appellé aussi Spode, & se peut preparer & reduire en trochisque, & a les mêmes qualitez.

Noir de Cerf. Corne de Cerf preparée.


Os de cœur de Cerf.

L'os ou le cartillage qui se trouve dans son cœur, à qui on a donné le nom d'*Os de cœur de Cerf*, est un fort bon cordiaque. C'est le sujet pour lequel il est un des ingrediens de la confection d'Hyacinthe.

Ils doivent estre moyennement gros, blancs, & veritables Os de cœur de Cerf, en ce qu'il y en a qui vendent des Os de cœur de Bœuf, & il n'y a autre difference, sinon que ceux de Bœuf sont plus gros & ne sont pas si triangulaires.

Moëlle de Cerf

Nous vendons de plus la moëlle de Cerf qui est forte estimée pour guerir les humeurs froides, sur tout lors qu'elle a esté fonduë avec un peu d'Esprit de vin.

La veritable moëlle de Cerf doit estre d'un blanc doré, & doit estre employée comme elle sort des Os.

Suif de Cerf.

Le Suif de Cerf a à peu prés les mêmes proprietez, mais il n'agit pas avec tant de succez; il doit estre pur & non mêlangé de suif de bœuf, ou de mouton. On pretend que ce suif a les mêmes proprietez que la Cire blanche.


Priape, vessie, & larmes de Cerf.

Son Priape passe pour un fort bon remede pour faire uriner. Sa vessie appliquée sur la teste d'un teigneux, le guerit. Ses larmes dessechées dans le coin de ses yeux, passent pour Bezoardiques; enfin comme quelques-uns l'ont dit, le Cerf est un monde de remedes, de commoditez, & d'avantages pour l'homme. Je laisse à parler de sa peau, & de sa chair, dont l'une est propre pour faire plusieurs ouvrages, comme des Gands, &c. & l'autre pour mettre sur la table des Grands, estant un excellent manger.



CHAPITRE XIII.

Du Bouc.



LE Bouc eſt un animal auſſi fort connu, tant en France, qu'en Italie, en Chipre, en Candie, & autres endroits. La principale marchandiſe que nous vendons, qui ſe tire des Boucs, ou des Chevres eſt une eſpece de graiſſe qui ſe trouve attachée à la barbe de ces animaux, ſur tout de ceux qui ne ſe nourriſſent que des feüilles d'un arbriſſeau fort commun dans les pays chauds, à qui les Botaniſtes ont donné le nom de *Ciſtus Ledum.* Ses feüilles ſont longues & aſſez étroites, rudes, fort gluantes, d'un verd obſcur & vertes toute l'année.

Les habitans des lieux ramaſſent cette graiſſe avec des inſtrumens de bois faits en maniere de peignes, & enſuite mettent cette graiſſe, qui eſt ordinairement pleine de poil & autres ſaletez, en maſſe, ou en pains, de differend poids ainſi qu'il ſe voyoit autrefois, & c'eſt ce qu'on appelloit *Labdanum* ou *Ladanum* naturel, ou en barbe; mais depuis que ces inſulaires ont ſçeu qu'il y avoit dans cette Graiſſe une odeur douce & agreable, & que lors qu'elle eſtoit purifiée des ſaletez qui s'y rencontrent, elle ne manquoit pas d'eſtre bien eſtimée; c'eſt le ſujet pour lequel ils prennent ſoin de la faire liquifier & de la paſſer par une toile, tant pour en ôter les impuretez que pour luy donner une meilleure odeur; ayant eſté ainſi purifiée, ils l'envelopent dans des veſſies extremement minces, ainſi que nous le voyons; & à qui on a donné le nom de *Labdanum liquide* ou *de Beaume noir*; cette graiſſe ainſi preparée eſt fort en uſage en Angleterre, à cauſe de ſon odeur agreable, car pour le peu qu'il s'en emploie en France, cela ne merite pas d'en parler, n'y ayant que les Parfumeurs qui la mette en uſage; ſoit a cauſe de ſa cherté, ou que cela vienne de ce qu'elle eſt peu connuë.

Labdanum naturel ou en barbe.

Labdanum liquide ou baume noir.

Du mar de ce *Labdanum* liquide, ils en font des rouleaux qu'ils tortillent de la même figure d'un pain de bougie ployé en rond, ainsi que nous le voyons; à qui l'on a donné le nom de *Labdanum en tortis*. Labdanum en tortis.

On doit choisir le *Labdanum* en barbe, le plus odorant, & le plus net qu'il sera possible. Le Liquide doit estre d'une consistance solide, d'un beau noir de jayet, d'une odeur douce & assez agreable, tirant à celle de l'Ambre gris; ce qui a donné sujet à plusieurs Marchands de vendre du *Labdanum liquide*, pour de l'Ambre noir. A l'égard de celuy en tortis, il devroit estre rejetté, comme n'estant que de la terre, ou du sable, ainsi que l'on le peut voir par sa pesanteur & par quantité de petits brillans qui y paroissent; nonobstant cette méchante qualité, on ne laisse pas d'en employer beaucoup, tant à cause du bon marché qu'on en fait, que parce qu'il est facile à reduire en poudre. Ce *Labdanum* est employé par les Parfumeurs, tant pour faire des Pastilles communes, que pour faire des Pots pourris. Le *Labdanum en tortis* bien roulé, & en petits pains separez, doit estre preferé à celuy qui est tout en masse, estant d'une plus belle vente.

Outre ces differentes sortes de *Labdanum*, on prepare le Sang de Bouc, dont on se sert en medecine; & pour que ce Sang soit doüé des bonnes qualitez que les anciens luy ont attribuées, il faut que l'on l'aye nourri pendant quelque temps d'herbes aromatiques, & propres à rompre la pierre, & qu'il n'ait au plus que quatre ou cinq ans; & l'ayant égorgé, on ne reserve que le sang du milieu, c'est à dire, que le premier sang qui sort de l'animal, est jetté à cause qu'il est trop rempli d'humidité; le second est celuy qui est reservé; & le troisiéme sera aussi jetté, parce qu'il est trop grossier. Sang de Bouc.

Ce second sera mis dans un plat de fayance, couvert d'un linge clair, pour empêcher qu'il n'y tombe des ordures, & ensuite sera exposé au Soleil, ou à l'ombre, & lors qu'il sera bien sec, il faut le serrer dans un vaisseau de verre, ou de fayance, pour le besoin. On prepare ordinairement le sang de Bouc au mois de Juillet, lors que l'animal a eu le temps de se nourir de plantes aromatiques.

Vanhelmont veut qu'ayant suspendu le Bouc par les Cornes, & ployé les pieds de derrier, du côté de sa tête, en cette maniere on luy coupe ses testicules, & aprés avoir recueilli le sang qui en sort, on le fait secher, & il devient dur comme du verre, & fort difficile à battre, & tout different de celuy de la gorge; il assure aussi qu'en ayant pris le poids d'un gros, il appaise & guerit infailliblement la pleuresie, sans aucune seignée; à l'égard du Sang de Bouc ordinaire, on l'estime admirable pour briser la pierre, pris l'un & l'autre dans quelques liqueurs convenable aux maladies.

Nous tirons d'Auvergne, du côté de Lion, & de Nevers, quantité de Suif de Bouc & de Chevre, tant à cause qu'il est quelque peu d'usage dans la medecine, sur tout celuy de Bouc, qui est propre à quantité de professions qui l'emploient. Suif de bouc ou de Chevre.

Il doit estre sec, d'un blanc clair dessus & dedans, & prendre garde qu'il n'aye esté mêlangé de Suif de Mouton, ce qui est assez difficile à connoître; c'est le sujet pour lequel on ne l'acheptera que des Marchands incapables de le frauder.

A l'égard de sa Peau elle est fort en usage, tant pour transporter dedans les Vins, Huilles d'Olives, Therebentine & autres liqueurs. Les Orientaux s'en servent aussi pour passer les Rivieres à la nage, & pour soûtenir les Radeaux qui transportent les marchandises sur l'Euphrate, ou autres Rivieres des Indes Orientales.

Outre ces differens usages, les Levantins preparent les Peaux de Bouc, de Chevre, & de Menon, & aprés les avoir passées ou tannées, & leur avoir donné une vive couleur rouge, par le moyen de la Lacque en bâton & autres drogues, & ensuite est ce que nous appellons *Maroquin de Levant*, & duquel nous faisons un negoce considerable, à cause du grand usage qu'il a en France, pour plusieurs ouvrages ou il est requis.

Maroquin rouge du Levant.

Le veritable Maroquin de Levant doit estre d'un tres beau rouge d'écarlatte, doux sous la main, & d'un beau grain, d'une assez bonne odeur, & qu'en le maniant il crie.

On en fabrique aussi à Marseille, & méme à Paris; mais il n'est pas d'un si beau rouge, ny d'une si longue durée: à l'égard du Maroquin noir, le meilleur vient de Barbarie, en ce qu'il est d'un plus beau noir & d'un plus beau grain: on en fabrique à Roüen que l'on appelle Peaux fraîches, mais il y a bien à dire qu'il ne soit aussi bon, ny aussi beau que celuy de Barbarie.

Maroquin noir de Barbarie.

Peaux fraîches.

A l'égard des Peaux de Boucs que nous voyons à Paris, qui ont servi à apporter les Huilles de Provence, nous les vendons à de certaines personnes qui les passent en Chamois qui servent à plusieurs usages.

Quelques-uns veulent que le nom de Bouc soit derivé du nom Allemend *Boek* ou de l'Italien *Becco*, les Latins appellent le Bouc *Hircus*.

CHAPITRE XIV.

Du Bouc estain.

Le Bouc estain, ou Bouc sauvage, est un animal peu connu en France, mais beaucoup dans la Suisse; c'est le sujet pour lequel j'ay trouvé à propos de rapporter ce qu'en a écrit Pierre Belon du Mans, à la page 14. de ses voyages, dont en voicy la teneur.

„ Les Loups ne vivent point en l'Isle de Crete, par quoy osent seurement laisser touts leurs animaulx aux camps paistre de nuit sans en avoir crainte, & principalement leurs Brebis & Moutons. Si les habitans du pays peuvent prendre les faons des Boucs estains (dont il y a grande quantité) errants par montagnes, ils les nourrissent avec les Chevres privées, & les rendent apprivoisez. Mais les sauvages, sont à ceux qui les peuvent prendre ou tuer. Leur grandeur n'excede point la juste corpulence d'une Chevre privée: mais elles ont bien autant de chair comme un grand Cerf, couvertes de même poil faulve & court, non pas de Chevre. Les masles portent grande barbe brune, chose qui n'advient à nul autre ayant le poil de Cerf. Ilz deviennent gris en vieillissant, & portent une ligne noir dessus l'eschine. Nous en avons aussi en nos montaignes, & principalement en lieux precipiteux de difficile acces. C'est bien de quoy se esmerveiller de veoir un si petit animal de porter de si pesantes branches de cornes, desquelles en ay tenu de quatre couldées de long. Elles ont autant de rayes par le travers comme les Boucs ou Chevres ont d'années. Aussi en ay trouvé deux differences, comme j'ay fait apparoistre par la diversité de leurs cornes apportées de Cypre & Crete, dont ay fait present à Monsieur le Bailly des montaignes de Lyon. I'ay quelques fois prins loisir de les veoir prendre & vanner aux chiens des habitans de Grece. Il y a des paysants sur la summité des haultes montaignes de Crete si bons tireurs de l'arc, & prin-

„ cipalement entour la montaigne de la Sphachie & Madara, qu'ilz les navrent „ de leurs fleches de vingt & cinq pas de loing, & à ce faire menent des fe- „ melles qu'ilz ont nourries & apprivoisées de jeunesse, & les lient à quelque „ passage en la montaigne, ou les masles ont accoustumé passer. Le tireur se „ tient à costé, caché derriere quelque buisson à l'opposite du vent, sachant „ bien que le Bouc estain est de si grand sens d'odorer, qu'il le sentiroit de cent „ pas. Le masle trouvant la femelle en son chemin, s'arreste, & lors le payant luy „ tire de son arc. Et si d'aventure le Bouc estain n'est guere navré, ou que le fer „ luy soit demeuré au corps, il est maistre à se mediciner : car il va trouver du „ Dictamum, qui est une herbe attachée aux rochers de Crete, laquelle il brouste „ & par tel moyen se guerist bien tost.

Les Suisses vont à la chasse de ces animaux, tant pour les manger, que pour en avoir le sang, qu'ils preparent & font secher comme le precedent, & dont ils se servent pour briser la pierre, parce qu'il a beaucoup plus de vertu que le sang de Bouc ordinaire, principalement quand il a esté nourry de Saxifrage, ou autres herbes, qui ont la faculté de briser la pierre. Sang de Bouc-estain.

A l'égard de son choix, pourveu qu'il soit fidelle, c'est à dire, vray sang de Bouc estain, & qu'il aye esté bien preparé, cela suffira.

CHAPITRE XV.

Du Chamois.



IL se trouve dans nos montagnes, sur tout dans les Pyrennées, une espece de Chevres sauvages, à qui on a donné le nom d'Ysard ou Chamois. Nous faisons un fort gros negoce de sa peau lors qu'elle est passée en huille, & l'on s'en sert pour faire plusieurs ouvrages.

Le Chamois est un animal fort sauvage, qui ne se plaît que sur les plus hauts rochers & montagnes; c'est pourquoy les Latins luy ont donné le nom de *Rupi-*

capra, & ne se nourrit le plus souvent que du Doronic romain.

Il se rencontre quelquefois dans la vessie de ces animaux, une pierre, de differentes couleurs & grosseurs, qui est appellée Bezoard d'Allemagne; en ce que les Allemands attribuënt autant de qualité à cette pierre qu'au Bezoard Oriental.

L'Ysard, ou Chamois est de la grandeur d'une Chevre, il a les cornes fort petites, noires, recourbées & fort aiguës, si bien qu'assez souvent en se voulant gratter le derriere il se les enfonce luy même dans la fesse, & qu'à force de tourner il meurt, ou il emporte la piece; sa queuë n'a guere que trois pouces de longueur; il a de grands yeux, & ne marche jamais que sur la pointe du pied, son poil est de couleur fauve, ayant une raye tout le long du dos.

CHAPITRE XVI.

Du Chagrin.

LE CHAGRIN est la peau d'un animal fort commun en Turquie, & en Pologne, duquel les Turcs & les Polonois se servent pour porter leurs bagages, comme nous faisons icy des Mulets; lors que cet animal est mort, ils en prennent la peau de derriere qu'ils étendent à l'air, aprés avoir semée dessus cette peau, lors qu'elle est encore toute fraîche, de la semence de moutarde. Ils les laissent ainsi exposées aux injures du temps, pendant plusieurs jours & puis ils les retirent, & les tannent, & lors qu'elles sont accommodées, ils nous les envoyent. Cette peau est extremement dure lors qu'elle est seche, & elle est molle quand elle a esté trempée dans l'eau. L'on pretend & l'on m'a assuré que ce qui rendoit cette peau si dure, c'est que cet animal s'assie & se couche sur ses fesses. On nous apporte de Turquie, de deux sortes de Chagrin; sçavoir le Chagrin gris, qui est le plus estimé, & le blanc ou salé, qui est le moindre.

On doit choisir les Peaux de Chagrin de Turquie & de Constantinople, comme estant beaucoup plus estimées que celles d'Alger & de Tripoli; il en vient encore de Pologne, qui doivent estre rejettées, en ce qu'elles sont trop seches, & repoussent l'alun, lors qu'on les passent à la teinture. On doit aussi choisir les peaux grandes, belles, égales, d'un petit grain rond bien formé, les moins remplies de *Miroirs*, que faire se pourra, quoy que neanmoins celles qui sont d'un gros grain & inegales, ne soient pas moins bonnes pour l'usage, mais ne sont pas tant de vente.

Miroir sur les Peaux de Chagrin, signifie celuy qui est sans aucun grain, c'est à dire, tout uni, & qui est reluisant comme un miroir d'où est venu ce nom.

L'usage du Chagrin est pour couvrir les Livres qui sont le plus en usage, particulierement les Heures, & autres ustancilles, comme Ecritoires, Boëtes de montre, Tablettes, & autres. On donne au Chagrin telle couleur que l'on veut; c'est pourquoy l'on en voit de noir, de vert, & de rouge; le plus beau & le plus cher est le rouge, à cause qu'il est rougi avec du Vermillon & du Carmin. On connoît le veritable Chagrin d'avec le Maroquin passé en chagrin, parce qu'il ne s'écorche point.

CHAP. XVII.

Outre les parties d'animaux à quatre pieds décrits cy-dessus, nous vendons de plus la graisse & le suif d'Ours, que nous faisons venir des montagnes de Suisse, de la Savoye, & du Canada. Graisse d'Ours.

La graisse d'Ours pour estre de la bonne qualité doit estre nouvelle fonduë, grisâtre, gluante, d'une odeur forte, & assez mauvaisse, d'une consistance moyenne, c'est à dire, entre le mol & le dur, & rejetter celle qui est blanchâtre & dure, estant mêlangée de suif.

Cette Axonge, ou graisse est un souverain remede pour guerir les humeurs froides & rhumatismes, elle est aussi fort estimée pour appaiser les goutes, en frottant la partie affligée, & pour faire croître les cheveux, principalement quand on y a incorporé des Abeilles pulverifiées, & de l'huille de noisettes, elle est quelque peu usitée en medecine, parce qu'elle entre dans plusieurs compositions galeniques, comme le mondificatif d'ache & autres.

A l'égard du suif d'Ours, nous n'en faisons venir que tres-peu, parce qu'il n'a pas grand usage en France, ne servant qu'à ceux qui ne veulent pas mettre le prix à la graisse. Suif d'Ours.

Nous vendons aussi de la graisse de Blaireau ou Taisson, à cause qu'elle est fort souveraine pour guerir les maux de reins, & goutes sciatiques, comme aussi les Pinceaux faits de poils de Blaireau, qui sont aussi d'usage pour les Peintres. Blaireau.

Les foyes & boyaux de Loup dessechez, sont aussi estimez fort convenables pous guerir ceux qui sont sujets aux maladies de foye, & aux coliques. Foyes de Loup.

Nous vendons encore la graisse & les poulmons de Renard desseschés; la graisse, parce qu'elle est admirable pour guerir les douleurs d'oreilles, & pour frotter les membres de ceux qui sont sujets à tomber en convulsion : & les poulmons dessechez & mis en poudre, soulagent les pulmoniques, & ceux qui ont la courte haleine, estant fort convenables pour aider à la respiration. Graisse & poulmons de Renard

Le caillé de Liévre, que l'on pretend que ce soit un contre-poison, & qu'il a le pouvoir de dissoudre le sang caillé dans le corps. Caillé de Lievre

Nous vendons de plus les dents, & des pinceaux de Sanglier, les Jambons surnommez de Mayence, de Bayonne, d'Anjou, & même de ceux qui se font autour de Paris; les Saucissons de Bologne, les Mortadelles de Provence, les Fromages de Parmezan, le Plaisantin, celuy qui se contrefait en Normandie, le vray Rocfort de Gascogne ou de Rouërgue, celuy d'Auvergne, le Gruyere, le Vachelin, le Berne, celuy de Roche, l'Hollande, & quantité d'autres sortes de Fromages, que nous faisons venir de differents endroits. Saucissons de Boulogne Mortadelles.

Outre les Fromages nous faisons un negoce considerable de Beure salé, que nous faisons venir d'Hollande, d'Angleterre, d'Irlande, de Bretagne, de Lanion & de d'Isigny en Normandie, d'où nous tirons la plus grande quantité de celuy que nous vendons à Paris.

Des Rats Musquez.

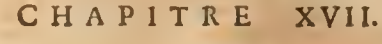
Ceux qui reviennent des Isles de l'Amerique nous apportent les rognons de petits animaux, que les Ameriquains appellent Rats musquez, ou Piloris; à cause de la ressemblance qu'ils ont à nos Rats, à la reserve qu'ils sont beaucoup plus grands. Ils vendent ces rognons pour des rognons de Musc, aux personnes qui n'en ont aucune connoissance; mais il sera facile de les connoître, parce qu'ils sont de la longueur & grosseur du petit doigt d'un enfant. On remarquera que cet article devoit avoir esté mis à la suite du Musc.

Les Piloris, ou Rats musquez, suivant le Pere du Tartre ont la même forme que nos Rats, mais sont d'une si prodigieuse grandeur, que quatre de nos Rats ne pesent pas un Piloris. Ils ont le poil du ventre blanc & le dos noir, Piloris ou Rats musquez.

ils ſentent ſi fort le muſc qu'ils embaument tout l'air voiſin des lieux où ils repaiſſent, ils nichent même juſques dans les caves, mais ne peuplent pas tant que les autres Rats communs. Les habitans de la Martinique les mangent, mais ils ſont contraints, aprés les avoir écorchez, de les laiſſer expoſéz à l'air, une nuit entiere, & même d'en jetter le premier boüillon, pour en ôter la trop grande ſenteur de muſc.

Ces Rats ſont naturels, dans l'Iſle de la Martinique, & non pas les autres communs, qui n'y ont paru que depuis quelques années qu'elle eſt frequentée des Navires.

Voilà toutes les parties des animaux à quatre pieds que nous negocions; & quoy qu'en petit nombre, ne laiſſent pas d'eſtre d'une grande utilité, conſomment bien de l'argent, payent des droits conſiderables, tant pour l'entrée que pour la ſortie : ſi ce n'avoit eſté le gros commerce & que c'eſt preſque tout le negoce de la pluſpart des Eſpiſſiers de Paris, que je ſuis obligé d'expliquer ſelon le titre de cet ouvrage, je n'en aurois pas parlé.



CHAPITRE XVII.

De l'Autruche.



„L'AUTRUCHE eſt un Oiſeau qui a les ailes courtes, fort eſtimées pour
„ſes plumes, qui ſervent d'ornement aux chapeaux, aux lits, & aux dais.

Les Autruches se chassent en Afrique; elles sont si communes au Perou qu'elles «
vont par troupes, comme le betail. Les Sauvages en mangent la chair, & leurs «
œufs sont bons, quoy que de difficile digestion; les femelles sont presque «
toutes mêlées de gris, de noir, & de blanc; les mâles sont blancs & noirs & «
sont bien plus estimez, parce que leurs plumes sont plus larges & mieux four- «
nies, leurs bouts plus touffus & leurs soyes plus fines; on ne les chassent qu'aprés «
leur muë & lors que leur plumage est sec; ce sont des Oyseaux fort vîtes, que «
l'on chasse avec des Barbes harpez, comme lévriers, qui les attrapent à la «
course. L'Autruche se sert de ses aîles, non pas pour voler, mais pour aider à sa «
course lors que le vent luy est favorable, car alors elles luy servent comme les «
voiles font aux Navires; lors que l'Autruche voit que ses œufs sont prêts à éclor- «
re, elle en casse quatre, qui le corrompent, il s'y engendre quantité de vers, «
dont ses petits se nourrissent, comme le témoigne le Pere Acaret, dans la rela- «
tion du Perou. Ælian avoit dit autrefois quelque chose de semblable. On a veu «
vers le Cap de bonne Esperance des œufs d'Autruche si gros, qu'un seul suf- «
fisoit pour donner à manger à sept personnes. On a fait la dissection de plu- «
sieurs Autruches, dans l'Academie des Sciences; la plus grande estoit de sept «
pieds & demy de haut, depuis la tête jusqu'à la terre. L'Autruche à l'œil com- «
me l'homme en ovale, ayant de grands cils, & la paupiere d'enhaut mobile, «
contre l'ordinaire des oyseaux, avec une paupiere au dedans, comme l'ont la «
pluspart des brutes, son bec est court & pointu, sa langue petite & adherente «
comme aux poissons, ses cuisses grosses, charnuës & sans plumes, couvertes d'une «
peau blanche, un peu rougeâtre, tayée par des rides qui representent un reseau «
dont les mâles pourroient laisser entrer le bout du doigt, ses jambes sont cou- «
vertes pardevant de grandes écailles en table, ses pieds sont fendus & compo- «
sez seulement de deux doigts fort grands & aussi couverts d'écailles, avec des «
ongles aux grands doigts & non pas aux petits; elle n'a pas des plumes de diverses «
sortes comme les autres oyseaux, qui en ont de molles & lagineuses, pour leur ser- «
vir de fourrure, & d'autres dures & fermes pour voler; celles de l'Autruche sont «
toutes molles & effilées comme le duvet, elles ne servent ny à voler, ny à les «
vétir, elles ont le tuyau justement au milieu de la plume, c'est pourquoy les «
Egyptiens represente la Justice par une plume d'Autruche; la peau de son col «
est de chair livide, couverte d'un fin duvet blanc, clairsemé, & luisant, qui «
tient plus du poil que de la plume, son corps est couvert de plumes blanches, «
noires, & grises, celles que l'on voit d'autres couleurs, sont seulement teintes, «
les grandes qui sortent des aîles & de la queuë sont ordinairement blanches, «
celles du rang d'aprés sont noires, celles qui garnissent le ventre & le dos sont «
noires ou blanches, les flancs n'ont point de plumes, non plus que les cuisses «
& le dessous des aîles, au bout de chaque aîle, il y a deux especes d'argots «
longs d'un pouce, creux, & ressemblants à de la corne, à peu prés semblables «
aux éguillons d'un Porc-épic; quant au dedans on y a trouvé cinq diaphragmes «
ou cloisons qui divisent le tronc en cinq parties, dont il y en a quatre qui ont «
leur situation droite de haut en bas, & un cinquiéme situé à travers ses ventri- «
cules, lesquels ont esté trouvez remplis d'herbes, de foin, d'orges, de feves, «
d'os, & de cailloux, dont il y en avoit de la grosseur d'un œuf de poule, on a «
trouvé dans un jusqu'à soixante & dix doubles, la pluspart usez & consommez, «
apparemment par leur frottement mutuel, plûtôt que par corrosion. Mais il faut «
remarquer que les Autruches avallent le fer de même que les oyseaux avallent «
les cailloux, pour aider à broyer leur nourriture, non pas pour s'en nourrir & «
pour les digerer comme ont cru les anciens, au contraire elles meurent quand elles «

„ en ont beaucoup avalé. Quelques-uns appellent cet oyseau, *Cerf-oiseau*, & les „ latins *Strucio camelus*, qui signifie *Coque-chameau*.

De ce grand oyseau nous ne vendons que les plumes, les os, & la graisse.

CHAPITRE XVIII.

De l'Aigle.

L'AIGLE est aussi un grand oyseau, qui a un bec long, noirâtre & crochu, qui a les jambes jaunes, couvertes d'écailles, son plumage est de differentes couleurs. Cet oyseau est fort frequent en plusieurs endroits de l'Europe, & même en Provence.

Pierre d'Aigle. De tout cet oiseau, nous ne vendons qu'un espece de pierre qui se trouve à l'entrée des trous ou les Aigles font leur nid, pour garantir leurs petits de la foudre & de l'injure du temps. Cette Pierre nous est apportée par les Pellerins de S. Jacque en Galice. Les Pierres d'Aigle les plus estimées sont celles qui sont plattes, noirâtres, chagrinées, & bien sonnantes; c'est à dire, que lors que l'on les remuë proche l'oreille elles fassent du bruit, ce qui ne provient que d'une pierre dure ou molle qui se rencontre dedans. On attribuë de grandes proprietez à cette pierre; sçavoir, de faire accoucher les femmes heureusement; & d'empêcher qu'elles ne tombent lors qu'elles sont grosses. Quelques-uns ont écrit que les Aigles vont chercher cette Pierre jusque dans les grandes Indes, pour faire éclorre leurs petits.

CHAPITRE XIX.

Du Vautour.

LE VAUTOUR est un oyseau de proye, qui ne vit que de corps morts & autres charognes, il approche assez de la figure de l'Aigle, même quelques-uns veulent que s'en soit une espece. De cet animal nous ne vendons que la graisse, laquelle est fort estimée contre les maladies des nerfs. La peau des Vautours est tres-belle, & ainsi fort recherchée de plusieurs particuliers.

Graisse & Peaux de Vautour.

CHAPITRE XX.

De la Fregate.

LA FREGATE est un oyseau que les Indiens appellent ainsi, à cause de la vitesse de son vol, cet oyseau, n'a pas le corps plus gros qu'une poule, mais il a l'estomach extremement charnu. Toutes les plumes des mâles sont noires comme celles du Corbeau: il a le col moyennement long, la tête petite, deux gros yeux noirs, & la veuë autant ou plus perçante que l'Aigle: il a le bec assez gros, tout noir, long de six à sept pouces, tout droit; mais le dessus est recourbé par l'extremité, en forme de crochet: il a les pattes fort courtes, deux griffes comme celles d'un vautour, mais toutes noires: ses aîles sont si prodigieusement grandes, que de l'extremité de l'une à l'autre, il y a quelquefois sept à huit pieds & ce n'est pas sans sujet, puisque ses aîles luy sont absolument necessaires, s'écartant quelquefois de terre de plus de trois cens lieuës. Il a beaucoup de

peine à se lever de dessus les branches; mais quand il a une fois pris son vol, on luy void fendre l'air d'un vol paisible, tenant les aîles étenduës sans presque les remuër, ny se fatiguer aucunement. Si quelquefois la pesanteur de la pluye, ou l'impetuosité des vents l'importune; pour lors il brave les nuës, se guinde dans la moyenne region de l'air, & se dérobe à la veuë des hommes. Mais quelque haut qu'il puisse estre, il ne laisse pas de reconnoître fort clairement les lieux où les *Dorades* donnent la chasse aux poissons volans: & alors il se precipite du haut de l'air comme un foudre, non toutefois jusqu'au raz de l'eau; car il seroit bien en peine pour s'en relever, mais quand il en est à dix ou douze toises, il fait une grande caracole, & se baisse comme insensiblement, jusqu'à venir raser la mer, au lieu où la chasse se donne, & en passant il prend le petit poisson au vol dedans l'eau, du bec & des griffes, & souvent de tous les deux ensemble.

Le mâle porte une grande crête rouge comme celle du coq, non pas sur la tête, mais sous la gorge. Cette crête ne paroît pourtant qu'à ceux qui sont bien vieux. Les femelles n'en ont point, mais elles ont les plumes plus blanches, particulierement sous le ventre.

Or tout ainsi que dans l'Europe, les Herons ont des heronieres, qui sont certains petits cantons de bois qui leur servent comme de lieu de refuge où ils s'assemblent, se reposent, se conservent, & multiplient leur espece; de même ces oyseaux ont eu fort long-temps une petite Isle dans le petit cul-de-sac de la Guadeloupe, qui leur servoit comme de domicile, ou plûtôt d'une fregatiere, où toutes les Fregates des environs venoient se reposer la nuit, & y faire leur nid dans la saison. Cette petite Isle a esté nommée l'*Islette aux Fregates*, & en porte encore le nom, quoy qu'elles ayent changé de lieu: car és années mil six cens quarante-trois & mil six cens quarante-quatre, plusieurs personnes leur firent une si rude chasse, qu'elles furent contraintes d'abandonner cette Isle.

Le R. P. du Tertre, de l'Ordre des Freres Précheurs, de la Congregation de S. Loüis, Missionnaire Apostolique dans les Antilles, estant poussé par les avantageux recits qu'on luy faisoit de l'huille qu'on tire de ces oyseaux, leur fit donner la derniere chasse, & à l'ayde de trois ou quatre personnes, il en prit plus d'un cent en moins de deux heures. Ils surprenoient les grandes sur les branches, ou dans leur nid; & comme elles ont beaucoup de peine à prendre leur vol, ils avoient le temps de les assomer des coups de bâtons, (qu'ils avoient, longs comme des piques) au travers des aîles, & elles demeuroient tout court à demy étourdies. Il n'y en eut pas une de toutes celles qui prirent le vol, qui n'eut mal au cœur en partant, & qui ne leur vomit deux ou trois poissons grands comme des harans à demi cuits. Il crut que c'estoit pour se décharger, afin de voler avec plus de facilité.

L'huile ou la graisse de ces animaux est un souverain remede pour la goute sciatique, & pour toutes les autres provenantes de cause froide. On en fait un grand cas dans toutes les Indes, comme d'un medicament precieux. Huile de Fregate.

CHAPITRE XXI.

Des Nids d'Oyseaux.

Les Nids d'Oyseaux que les Siamois ont apportez en France il y a quelques années, sont la bave, ou l'excrement de certains oiseaux nommez Alcyon, fort frequents en France principalement en Normandie. Les Alcyons

de France sont des Oyseaux frequentant la mer & les marêts; ils sont de la grosseur d'une Hyrondelle, ou d'une Caille, leur plumage & leur bec sont de differentes couleurs, comme verr, rouge, & bleu. Ces Oyseaux ont differens noms, comme Alcyon-martinet, Martinet pescheur, Oyseau de saint Martin, ou Drapier; ces animaux fonr ordinairement leur nid entre les roseaux, ou sur les rochers. Les Alcyons des Indes, sur tout ceux de la côte du Royaume de Camba, lors qu'ils sont en amour, jettent par leur bec une écume blanche avec quoy ils bâtissent un nid de la grandeur & figure d'une tasse ronde, dont ils se servent pour couver leurs œufs, & faire éclorre leurs petits; ces nids sont d'une couleur blanche tirant sur le jaune, d'une consistance solide & seche, d'un goust insipide, & assez approchant de celuy du Ver-michel.

Alcion-martinet Martinet pescheur, Oyseau de S.Martin ou Drapier.

Les Chinois sont si amateurs de ces Nids d'oyseaux, que c'est une chose presque incroyable de la quantité qui s'en transporre à Pequin, ville Capitale de la Chine, & y valent ordinairement cinquante *Tahers* le cent, qui est environ six cens livres de nôtre monnoye. Ils leur attribuënt de grandes proprietez, car outre l'usage continuel qu'ils en fonr pour se nourrir, estans cuits dans de l'eau avec une volaille & du Gingembre, ils les estiment fort propres pour guerir les maux d'estomac, & pour soulager ceux qui sont en langueur.

Ces Nids nous estoient autrefois peu connus, & l'on croyoit que ces Nids estoient formez de l'écume de la mer; mais depuis que les Siamois nous en ont apporté, ils sont devenus assez communs.

Il y a encore quelques-autres parties d'Oyseaux que nous vendons, & dont nous faisons un negoce considerable, comme des plumes & pinceaux de Cigne, de la plume & du duvet d'Oyes, ou autres volailles, que nous faisons venir de la Gascogne, de la Normandie, & du Nivernois, comme aussi des Pierres d'Hyrondelles, Oyseaux fort communs en France, sur tout au Prin-temps; donr on se sert comme l'on fait des petites Pierres d'Ecrevisses, pour ôter les ordures qui sont dans les yeux.

Pierre d'Hyrondelle.

CHAPITRE XXII.

Des Cantharides.

LES CANTHARIDES sont des Mouches que les paysans d'autour de Paris nous apportent, qui se trouvent en quantité sur les Fresnes, sur les Rosiers, & sur les bleds; ces Mouches ont les aîles d'un vert luisant & fort belles à voir; à cause de leur couleur azurée parmy un jaune doré, mais en recompense forr veneneuses & d'une odeur fort puante. Il se trouve de grosses Cantharides en Italie, qui ne sonr d'aucun usage en France.

Cantharides d'Italie.

On doit choisir les Cantharides, nouvelles, seches, & bien entieres, car dés aussi-tôt qu'elles ont deux ou trois ans, elles se mangent en elles mêmes & se reduisent tout en poudre.

L'usage des Cantharides est pour l'exterieur, estant un fort grand vessicatoire; c'est le sujet pour lequel les Appoticaires en font la baze de l'emplâtre, surnommé vessicatoire. Les Marêchaux s'en servent beaucoup, tant pour guerir le farcin, que d'aurres maladies qui arrivenr aux Chevaux, à quoy elles sont fort convenables; mais c'est un des grands poisons que nous ayons & dont l'usage interieur doit estre absolumenr défendu, & ne pas se fier à ce que quelques-uns en ont écrit, qui veulent qu'elles se peuvent prendre interieurement, lors que les aîles,

la tête & les pieds en ont esté ôtées; c'est ce qui fera que les Espissiers & les Appoticaires n'en vendront à qui que ce soit, qu'ils ne les connoissent bien & qu'ils ne soient seurs que c'est pour employer exterieurement, & ils auront soin d'en tirer des billets ainsi que l'Ordonnance du Roy le porte, comme des autres poisons qui seront marquez dans cet ouvrage.

CHAPITRE XXIII.

Des Abeilles.



Les Abeilles ou mouches à miel sont de petits insectes dont la nature & la conduite ne sont pas moins admirables que leur travail est necessaire, puisqu'ils nous fournissent le miel & la cire, dont nous faisons un negoce considerable; comme je n'ay jamais élevé d'Abeilles, j'ay esté obligé de m'en rapporter à un de mes amis, lequel ayant pendant plusieurs années pratiqué & fait ce negoce, a bien voulu me donner ce qu'il a pu remarquer, pour le conferer avec ce que les Auteurs en ont écrit.

Quelques Naturalistes veulent que l'origine des Abeilles vienne du Lion & du Bœuf mort, & qu'au lieu de vers qui sortent ordinairement du corps des autres animaux, il sort du corps du Lion & du Bœuf, des Abeilles ou Mouches à miel.

Cette naissance, ou origine me paroît dautant plus éloignée de la verité,

qu'un particulier ayant voulu faire l'experience de ce que Virgile a dit au quatriéme de ses Bucoliques, n'a rien trouvé de semblable : le fait est rapporté dans un petit traité imprimé, attribué à un Curé de campagne, qui dans la quatorziéme page de son livre, en parle de la sorte.

Le Seigneur Virgile me parut un Auteur assez grave pour établir une opi- » nion probable, & qui meritoit sur sa parole que j'en fisse l'experience ; je la fis donc, » à la mal-heure, & je pensay empoisonner tout le village, je fis étrangler un jeune » Taureau, *Bina cornua ferens*, & luy fis donner mille coups de bâton en mou- » rant, quoy qu'il ne pust mais des folies du Poëte ; pour sepulcre on le mit ain- » si mutilé de tous ses membres avec ses deux cornes, au fond d'un grand ton- » neau de bois, avec quatre petites fenêtres aux quatre vents, afin comme dit » Virgile, d'en faire sortir des milliers de Mouches à miel. Le Roy sort de la cer- » velle, les menageres de l'estomac, & les faineantes du bas ventre ; les Rois » font la guerre à leurs voisins, par mer & par terre, ils rangent leurs armées » en bataille, ils recompensent les Capitaines, & les Generaux, ils punissent les » lâches, les font passer par les armes, & donnent l'estrapade aux larrons & dé- » serteurs, ainsi de mil autres balivernes que quantité de personnes ont cru & » croyent encore ; au lieu de milliers d'Essains de mouches à miel qui devoient sortir » du corps de cet animal, il n'en sortit que des milliaces de gros vers, avec une puan- » teur insuportable qui pensa infecter tout le canton, & la puanteur estoit si grande » que tout le pays se crut menacé de la peste. Voilà des opinions bien diffe- » rentes, & comme je ne suis point capable d'en juger, c'est le sujet pour lequel je me contenteray de faire quelques observations fondées sur l'experience journaliere, ainsi qu'il se vera dans la suite ; & ceux qui desireront s'en instruire davantage, pourront lire Grenade, ou avoir recours au traité qu'en a fait ce Curé de campagne, ou à un autre petit livre imprimé à Paris depuis peu, qui a pour titre *Traité des Mouches à miel*, où sont marquées les manieres, & les regles de les bien gouverner, & le moyen d'en tirer un profit considerable par la recolte de la cire & du miel.

Remarques sur les Abeilles, suivant l'écrit qui m'en a esté donné par un particulier.

La production des Abeilles a pour principe ce qui les engendre qui est une espece de petit germe, ou fressement tout blanc lequel est posé au fond des petits trous ou creusets, qui composent les gosses ou rayons de cire, que les Mouches font & batissent en leurs ruches, & qu'elles commencent par le fond de la ruche où est attachée la poignée ; ce germe aidé de la chaleur naturelle des Abeilles, grossit & forme un espece de ver blanc, qui au commencement de sa formation n'a rien de semblable à la Mouche ; mais dans l'espace d'un mois devient comme une mouche, de la même couleur que le ver, & ayant pris peu à peu cette forme, il noircit & éclos hors de son creuset : & c'est ainsi que commence la generation des Abeilles depuis le mois de Fevrier jusqu'à la fin d'Octobre à ce que j'en ay remarqué, tellement que leurs ruches s'emplissant à la faveur d'une bonne temperature, elles essainent aux mois de May & Juin ; mais les essains de May sont les plus estimez en ce qu'ils deviennent plus forts que ceux qui sont tardifs ; car ordinairement c'est alors que le temps est doux, & la chaleur temperée, au lieu que les essains de Juin ne peuvent pas si bien réüssir estans surpris pour l'ordinaire d'une trop grande chaleur & secheresse, & même le plus souvent ils ne trouvent pas assez de quoy se munir, ny assez de provisions pour se garantir d'un hyver qui seroit long.

De leur Travail.

CE que j'en ay remarqué par un ſoin particulier, & par mon aſſiduité extraordinaire; ayant paſſé beaucoup de temps auprés des ruches & à toute heure du jour, pour ſatisfaire ma curioſité de les voir ménager; & ayant même employé pour cela quelques ruches de menuiſerie où il y a des panneaux de vitres.

C'eſt que vers la fin de l'hyver, auſſi-tôt qu'il fait doux, comme il arrive quelquefois & que l'air commence à ſe purifier des grandes froidures, dés le mois de Fevrier elles ſortent de leurs ruches, elles vont aux champs & apportent de la cire de differenres couleurs, comme blanchâtre, jaune, citronnée, & rougeâtre; laquelle eſt attachée en forme de petites lantilles à leurs pattes de derriere, & dequoy eſtant entrées en leur vaiſſeau, elles ſe depeſtrent induſtrieuſement & en forment les trous ou logemens de formation, dans leſquels elles travaillent pour les conſtruire à ſix pans, les rendans plus minces que le plus fin talc & preſqu'auſſi tranſparans. Il eſt à remarquer que ces mêmes trous, ou creuſets, ſont ceux où elles poſent leur germe ou freſlement qui engendrent d'autres Abeilles, & qui ſont remplis de miel à meſure qu'ils deviennent vuides par la ſortie des jeunes mouches qui écloſent.

Les Abeilles prennent la cire ſur toutes ſortes de fleurs, excepté celles des roſes, les fleurs d'oranges, de pois, & de marguerites. Elles en apportent d'une ſorte, de couleur purpurine, qui ſcel auſſi fort comme les cires molles dont nous nous ſervons pour le ſcellé que l'on appoſe ſur le bois, & autres ſceaux de juſtice; & elles ſe ſervent de cette cire pour fermer les trous qui ſe rencontrent aux panniers qui leur ſervent de ruches; de même qu'à celles de bois, dont je me ſert & qui ſont de deux pieces pour en boucher la jointure, lors qu'il s'y rencontre du jour : Elles ſe prennent ſi bien à luter ces deux pieces avec leur cire molle, de couleur purpurine, qu'elles ſont auſſi fermes que ſi elles avoient eſté maſtiquées de main d'homme; cette cire eſt d'une odeur plus forte, & differente de celle que l'on fond, pour mettre en pain.

De la maniere qu'elles recueillent le miel, & du temps qui leur eſt plus favorable pour faire leur moiſſon.

LE temps le plus propre pour recueillir le miel eſt à peu prés vers la fin du mois d'Avril & de May plus qu'en aucun autre mois de l'année; elles ſortent dés l'aube du jour par un temps doux & ſerain, vont à la campagne recueillir la roſée, qui eſt plus frequente en ce temps là, qu'en toute autre ſaiſon de l'année; elles retournent auſſi promptement qu'elles peuvent en leurs ruches pour y vomir dans les trous ou creuſets ſus déſignez, la roſée qu'elles ont humée & leſchée ſur les ſimples de la campagne, qu'elles ont au dedans de leur corps & qu'elles en font ſortir de la maniere que font les Pigeons la nourriture de leurs petits. Et quand elles ont rempli le trou ou creuſet de cette roſée, elles le ferment & ſcellent d'une petite pellicule de cire blanchâtre pour en éviter la perte qui en pourroit arriver par l'épanchement.

Vers la fin de Juin & Juillet, que les roſées ne ſont plus ſi abondantes que pendant les mois d'Avril & May, il arrive encore quelques matinées de roſées que les Abeilles ne ſont pas moins ſoigneuſes qu'auparavant de faire leur

recolte : & ainſi arrive-t'il ſouvent (par un malheur pour les biens de la terre, comme les bleds & autres) de certaines petites bruïnes & pluyes qui s'attachent tant ſur les bleds que ſur les noyers qui les gâtent, & qui ſont favorables pour les mouches, au contraire pour leur cueillette & moiſſon mielleuſe. Et quand leur recolte eſt faite, elles ne laiſſent pas toutefois de s'occuper, s'attachant à ramaſſer la cire qu'elles recueillent ſur toutes ſortes de fleurs, excepté celles cy-deſſus nommées.

Il eſt remarquable que quand elles eſſaiment, & auſſi-tôt que les jeunes qui compoſent l'eſſaim, ſont ſorties de la ruche, qu'elles ſont comme une nuë de mouches en l'air, qui paroît noire, & qui ſe forme à meſure qu'elles en ſortent attroupées comme une armée combatante ; elles s'attachent à ſuivre la principale d'entr'elles, qui eſt plus longue que les autres, & qui a toutefois les aîles fort courtes, moins longues que celles des autres & qui eſt d'une couleur rougeâtre ; quand elles la perdent, elles deviennent vagabondes, & cet accident en cauſe bien-tôt aprés la perte au proprietaire : quand l'eſſaim eſt ſorty elles s'arreſtent d'ordinaire à l'ombre de quelque branchage, plûtôt qu'en aucun autre endroit ; eſtans aſſiſes, il faut le plus promptement que faire ſe peut les appeller & les mettre en leur ruche, de crainte qu'elles ne deſertent ; car ſi on les laiſſoit aſſiſes ſans les reſſerrer, le Soleil venant à les découvrir, elles s'éveillent & s'envolent ; & quand elles ſont en leur ruche, il eſt à propos de la mettre à l'abry du Soleil, de peur que la chaleur ne faſſe fondre leur nouvelle cire.

Il eſt bon encore de remarquer que leur cire pendant trois ans eſt fort generative, productive & abondante pour la formation des mouches ; & que l'âge de la cire eſt fort facile à connoître par ſa couleur, car dés la premiere année, elle eſt blanchâtre ; la ſeconde, elle eſt jaune ; & la troiſiéme, elle eſt brune ; quand elle eſt plus vieille, elle devient noire, fort ſterile & ſans production, & même les mouches n'y reſſerrent ny miel ny freſſe.

Il eſt à propos de mettre ſous la ruche de l'eſſaim des autres ruches, & des tables blanches, c'eſt à dire, de plâtre, couleur plus remarquable que toute autre ; ce n'eſt pas que je me ſuis trouvé auſſi bien d'y mettre des planches.

J'ay eu des mouches leſquelles pour n'avoir pas amaſſé aſſez de miel pour leur ſubſiſtance, j'ay eſté obligé de les nourrir ſur la fin de l'hyver juſqu'à ce qu'elles ayent atteint le beau temps, & qui par aprés ſe ſont trouvées des meilleures qui me fuſſent reſtées. Plus l'eſſaim eſt gros de mouches, & plûtôt la ruche eſt pleine de cire & de miel, il en eſt auſſi meilleur de beaucoup & il jette de bon heure l'année ſuivante.

Comme il arrive ſouvent qu'il y en a de pareſſeuſes, elles ſont ſur l'arriere ſaiſon chaſſées ou tuées par les plus fortes & les plus ſoigneuſes.

La production des mouches ceſſe au mois d'Octobre, & ne recommence que quand la terre commence à mouvoir, c'eſt à dire, à produire, comme au mois de Fevrier.

J'ay dit cy-deſſus que j'avois des ruches de deux pieces, elles ſont en forme de baril ou de pain de ſucre, coupées par le milieu, afin de ne pas faire mourir les mouches, il faut couper ces ruches d'année en année, en enlevant une année une partie & l'année ſuivante l'autre, ſelon qu'elles ſe trouvent pleines, & au lieu de pleines on en met de vuides ; ou les mouches travaillent, c'eſt ce qu'on appelle châtrer ; ils y reüſſiſſent quelquefois, & même d'une ſeule que j'avois coupée, comme j'ay dit cy-deſſus, j'en ay fait deux, & au lieu des deux moitiées pleines j'y en joignis deux vuides, qui reuſſirent fort bien ; mais peu réüſſiſſent de la ſorte en ces quar-

tiers, en ce qu'ils sont trop arides. En effet les mouches se plaisent grandement auprés des eaux, & aux lieux aquatiques, prenant beaucoup d'eau pour les aider à faire leur miel.

Je me suis rencontré chez plusieurs de mes amis, & particulierement chez un Officier du Roy qui en avoit dans son jardin à Argenteüil, où il y avoit un vivier, où elles alloient & venoient sans discontinuer prendre de l'eau pour porter à leur ruche, sur quoy luy ayant demandé ce qu'il en pensoit, il me dit que c'estoit une chose qu'il avoit toûjours remarquée depuis qu'il avoit des mouches.

Il est à craindre de laisser quelque espace ou des trous vuides, dans le haut ou dans le bas de la ruche; car aux mois de Juillet & Aoust, il se forme des Papillons qui y entrent, y font leur ponte & engendrent de gros vers courts & durs, qui forment des traces & toilles d'araignées qui joignent les gauffes ou rayons ensemble & y mettent le feu; tellement qu'en moins de deux ou trois jours les mouches en sortent & abandonnent la ruche, aprés l'avoir pillée. Ces vers pour peu qu'ils y soient, multiplient tellement, qu'en moins de cinq ou six jours, l'on ne peut pas retirer plus d'une once de cire de celle que les mouches y avoient amassées, & pour toute recompense les vers y pondent des germes & cocques fort dures, qui avec les toilles d'araignées qu'ils y ont formées, ne font plus qu'une pelotte dans la ruche.

De plus il est à remarquer que parmy les Abeilles il y a des mouches qui sont faineantes & ne vont point en campagne, ou bien peu, & ne sortent gueres avant midy jusques sur les quatre heures de relevée, & ne rapportent aucun butin; au contraire elles mangent la moisson des autres, & les bonnes tuënt les feneantes autant qu'elles peuvent dans la saison d'Aoust. Elles sont beaucoup plus grosses & plus noires que les autres, & n'ont point d'aiguillon pour piquer, mais quand on leur presse le derriere, il paroît deux petites cornes comme des peaux transparentes, qui sont jaunes par l'extremité.

En Pologne & en Moscovie les Abeilles font leurs ruches dans le tronc des vieux arbres, & outre les commoditez que les peuples retirent des mouches en ce qu'ils ne vivent presque de miel, c'est que les mouches se cultivent d'elles mêmes, sans l'assistance de personnes; ce qui est bien contraire des nôtres.

Sur cela Munster & Guyon rapportent une chose surprenante. Un Paysan estant tombé dans un de ces arbres, où les Abeilles font leur miel, aux grandes Forests de Moscovie, où il avoit esté chercher de la cire, & n'en pouvant sortir, parce que le creux de cet arbre estoit fort profond & large, un Ours vint en ce lieu par la Divine Providence, pour se repaître du miel des mouches; aussi-tôt le Paysan prit cet animal par un pied avec les mains, & fut ainsi tiré hors du peril évident de perir dans cet arbre.

CHAPITRE XXIV.

Du Miel.

Nous voyons en France de trois especes de miel que nous faisons venir de differents endroits; sçavoir le miel blanc tiré sans feu, à qui quelques uns ont donné le surnom de miel vierge, tant à cause qu'il sort de luy même, que parce qu'il se tire des rejettons de l'année, ou des gâteaux nouvellement faits,

pour tirer ce miel, l'on coupe ou l'on rompt ces gâteaux, ou bien on les met tous entiers sur des nattes d'ozier posées sur un vaisseau bien net, de terre ou de bois, & le miel qui en découle est tres excellent, d'un blanc clair, qui ne manque pas en peu de temps de se congeler, & devient dur & bien grenu. Le second se tire de toutes sortes de gâteaux que l'on met, aprés avoir esté bien nettoyez dans des sacs de corde & par le moyen d'un pressoir, on en fait sortir un miel blanc, mais bien different du premier, tant à cause qu'il n'est pas si blanc, que parce que son goust n'est pas si agreable. Le troisiéme est le jaune qui se tire de tous les gâteaux que l'on met sur le feu dans des chaudieres avec tant soit peu d'eau; & ensuite on les met dans des sacs & on les presse, ce qui en sort est le miel jaune, qui est plus ou moins beau, suivant le peu de chaleur qu'il a receu, car s'il avoit esté trop chaufé, au lieu d'estre d'un beau jaune, il seroit d'un jaune brun & d'une mauvaise odeur. On pretend aussi que le miel est moins beau & bon, suivant la quantité d'eau que l'on a mis pour le faire chaufer.

Miel blanc de Narbonne.

Le miel le plus beau & le plus estimé, est celuy du Languedoc qui est blanc, principalement celuy de la Corbiere petit Bourg à trois lieuës au de-là de Narbonne, qui est l'endroit d'où nous vient le plus beau miel blanc, & qui communément est appellé, miel de Narbonne, ce qui est bien faux, car dans Narbonne on ne sçait ce que c'est que miel de Narbonne, mais bien celuy de la Corbiere; mais ce surnom luy a esté imposé à cause que Narbonne est une grande Ville plus connuë que la Corbiere qui n'est qu'un Bourg.

Miel blanc de Provence.

Le veritable miel de la Corbiere ou de Narbonne, pour estre de la qualité requise doit estre nouveau, épais, grenu, & tout à fait semblable à du sucre royal, d'un goust doux & piquant, d'une odeur douce & tant soit peu aromatique. Celuy d'aprés est celuy des autres endroits du Languedoc & de la Provence, mais qui est bien different de celuy de la Corbiere, tant parce qu'il n'est jamais d'un si grand blanc, que parce qu'il n'est pas si agreable au goust & n'a pas cette odeur de romarin, à moins que ce ne soit par artifice, comme il n'arrive que trop souvent, ainsi que nous le reconnoissons par la quantité de fleurs de Romarin qui se trouve mêlangez dans le miel blanc de Provence, ou du Languedoc; & même j'en ay vû des Barils au fond desquels il s'estoit trouvé de la grosseur d'un gros œuf de ces fleurs, qui y avoient esté mises exprés, pour donner du goust & de l'odeur au miel afin de le faire passer pour veritable miel de la Corbiere ou de Narbonne. Le troisieme & dernier est le miel blanc des environs de Paris, ou même de vingt & trente lieuës à la ronde, à qui on a donné le nom de miel de pays & il s'en rencontre quelquefois de si parfait qu'à la reserve du goust & de l'odeur, qu'il ne cede en rien à celuy de la Corbiere: ce qui n'est pas fort difficile à croire, en ce que le goust & l'odeur du miel ne consistent que dans la bonté des fleurs dont les Abeilles se sont nourries; & comme le Languedoc & la Provence sont des pays chauds, & par consequent plus remplis de fleurs & de simples aromatiques, comme Thim, Romarin, Stœchas, & autres, c'est le sujet pour lequel le miel en est meilleur & d'une odeur plus agreable, ainsi le plus recherché, principalement pour faire des Tisannes pectoralles, qui est son principal usage; & celuy de pays est employé aux mêmes usages, ou pour faire des compositions, ou des confitures, où il est requis en guise de sucre, ou pour manger en Carême.

Miel blanc de Pays.

A l'égard du miel jaune, le meilleur que nous voyons à Paris, & le plus recherché est celuy de Champagne, lequel pour estre de la bonne qualité doit estre nouveau, d'une bonne consistance, d'un jaune doré, le plus grenu & le

Miel jaune de Champagne.

moins chargé de cire que faire se pourra; ce défaut ne provient que de la mal-façon, & pourveu que l'odeur en soit supportable, & veritable Champagne, il est beaucoup plus de vente & d'une meilleure qualité que tous les autres miels que nous faisons venir de differents endroits, comme de la Touraine, de la Picardie, & sur tout celuy de Normandie en ce qu'il est puant, rougeâtre, & d'une tres mauvaise vente, quoy qu'il soit plus purgatif que celuy des autres endroits: le Miel de Normandie est assez facile à connoître, tant par sa couleur & odeur que parce qu'il nous vient ordinairement dans des Pots de grais, que nous appellons Talevannes, ou Pots à beure, qui sont les mêmes pots dans quoy nous faisons venir le beurre d'Isigny en Normandie; & ce miel est admirable pour les Appoticaires, estant fort propre & convenable pour faire les miels composez, comme le Violat, le Nenuphar & autres.

L'usage du miel jaune est si commun, sur tout à Paris, qu'il n'y a personne qui ne sçache ses facultez, c'est le sujet pour lequel je n'en parle point; je diray seulement qu'autant que ses usages sont connus, autant son employ est-il ignoré; car la pluspart de ceux qui fondent le miel, l'écument tant qu'il mousse, ce qu'il ne faut pas faire, en ce qu'il écume jusqu'à la derriere goutte, mais se contenter de le faire liquifier ou boüillir un boüillon, & ensuite le retirer de dessus le feu, & estant à demi refroidi il le faut passer par un linge & ensuite s'en servir. Outre l'usage ordinaire du miel, il est aussi fort usité par les Pain d'épiciers, qui s'en servent pour faire le pain surnommé d'épice, dont le debit est fort grand en France, sur tout à Rheims, parce qu'ils le font meilleur à cause de la bonté de leurs miels de Champagne, que parce qu'ils y ajoûtent des épices, comme poivre & autres, qu'ils le lardent d'écorce de Citron, ou d'Orange, & qu'ils le saupoudrent de petites nompareilles.

Outre ces differents usages, nous tirons du miel par le moyen de la distilation une eau, un esprit & une huille qui sont estimez propres pour faire croître les cheveux, & pour effacer les taches du visage: On attribuë à l'esprit de miel, bien rectifié la faculté de dissoudre l'or & le plomb. On peut aussi tirer du miel qui à fermenté un vinaigre, mais le peu d'usage que l'on en fait est la cause que je ne conseille à personne de s'y amuser, aussi bien qu'à vouloir tirer l'huille & le sel du miel, parce qu'il n'en rend que tres peu. Eau, Esprit, & Huille de miel.

CHAPITRE XXV.

De la Cire jaune.

Outre ces differentes sortes de miels, & les usages que l'on en peut faire, nous faisons de plus un tres gros negoce de Cire jaune & blanche; la premiere Cire que l'on tire est la jaune qui se fait en mettant ce que l'on a tiré de dessus les clayes & dedans les sacs que l'on a tiré du Pressoir, que l'on met dans de grandes chaudieres, avec une quantité suffisante d'eau, & lors que le tout est fondu, on la passe par une toile & on la met au pressoir pour en faire sortir toute la cire: cette cire estant coulée, reposée & encore chaude, on en doit retirer l'écume ou mousse qui se rencontre dessus, avec une tuile, ou un morceau de bois moüillé; cette cire écumée & refroidie, sera retiré des vaisseaux, où elle aura esté jettée pour mettre en pain; & ensuite s'il s'y rencontre du pied comme il n'arrive que trop souvent, on l'ôtera avec un coûteau ou autre instrument de fer fait exprés: avant que de mettre la cire chaude dans les moul-

les soit de bois, de cuivre, ou autre métail, on les frottera de miel ou d'huille d'olive, ou de noix, ou avec de l'eau pour empêcher que la cire ne tienne au vaisseau. Quelques-uns pour mieux purifier la cire se servent du vitriol romain ou autres couperoses; mais pour mon particulier, le meilleur secret que j'aye pû trouver c'est de la bien fondre & purifier.

Ce que nous appellons cire, est à proprement parler ce qui contient le miel dans les ruches, & ce qui reste dessus les clayes & dans les sacs, aprés que l'on en a tiré le miel, comme j'ay déja dit.

La Pologne, la Barbarie, la Bretagne, la Campagne, & autres endroits de la France nous fournissent quantité de cire jaune, & de quelque endroit qu'elle vienne, pourveu qu'elle soit de la bonne qualité, & qu'elle ne soit point additionnée, il n'importe; quoy que les cires de Danzic, de Bretagne, & de Champagne, passent pour les meilleures. On doit choisir la cire jaune haute en couleur, d'une bonne odeur, facile à casser, qu'elle n'adhere point aux dents, & prendre garde qu'elle ne soit pas chargée de pied, c'est à dire, qu'elle soit bien purifiée, que le dessous soit comme le dessus, & prendre garde aussi sur tout quand c'est des gros pains, comme est celle de Danzic, qu'il n'y ait de l'eau, des pierres, ou de la terre dans le milieu, enfin qu'elle soit naturelle, & non mélangée de resine, galipot, ou poix grasse, ny colorée avec le terra merita, ou roucou.

L'usage de la cire jaune est pour faire plusieurs ouvrages, comme cierges, bougies, & autres ouvrages de cire. La Cire jaune est d'un grand usage dans la medecine, car elle sert pour donner du corps aux unguents & empâtres; elle a aussi quelque usage chez quantité d'ouvriers qui s'en servent pour plusieurs choses, dont ils ont besoin; on s'en serr aussi pour sceller les parchemins qui porte Privileges & autres choses semblables. Quelques uns veulent que la cire jaune n'ait aucun qualité en medecine.

On tire de la cire jaune par le moyen d'une cornuë de verre, ou de terre, & du bol, ou autres terres insipides, ou de la cendre de bois de Chesne, une huille blanche, épaisse, toute semblable à du beurre, c'est pourquoy on luy a donné le nom de beurre de cire, lequel doit estre blanc & d'une odeur de cire; de ce beurre de cire en y incorporant de la poudre de bol, ou de la chaux en poudre, par le moyen d'une cornuë de verre mise sur un feu de sable, on en retire une huille claire & blanche comme de l'eau, & d'une odeur assez agreable. Le beure & l'huille de cire sont beaucoup estimez pour la guerison des engelures, sur tout de celles qui sont crevées, & autres maladies de pareille nature.

Huille ou beurre de cire.

Ce qui reste dans les sacs de toile, aprés que la cire en a esté pressée, qui n'est que des mortuaires de mouches & autres ordures, est fort employé par les Mareschaux, qui est ce que nous appellons marc de mouches.

Marc de mouches.

Il se rencontre encore dans les ruches une espece de cire rouge, à qui quelques-uns ont donné le nom de cire vierge, ou de propolis qui est cette cire dont les abeilles se servent pour mastiquer & boucher les fentes ou trous de leurs ruches, de peur que l'air n'y entre, ainsi plus il y aura de fentes ou de trous à une ruche & plus il y aura de Propolis.

Propolis.

L'usage du propolis estoit autrefois assez grand, mais pour le present on ne sçait presque plus ce que c'est, quoy que ce soit un fort bon remede pour guerir les maladies des nerfs.

De la Cire blanche.

LA Cire blanche eſt de la cire jaune fonduë & par le moyen de la fonte & de l'eau eſt reduite en grain ou en petite parcelle, & enſuite étenduë ſur des toilles plantées ſur des piquets & expoſée à l'air nuit & jour du depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Octobre. Il eſt à remarquer que lors que cette cire a eſté deux ou trois jours ſur les toilles, on la refond juſqu'à trois & à quatre fois, ſuivant le beau-temps & la quantité de roſée & la force du Soleil; eſtant bien blanche, on la refond dans de grandes chaudieres, & enſuite par le moyen d'un vaiſſeau de fer blanc fait exprés ; on l'écoule, c'eſt à dire, on la verſe ſur une table où il y a pluſieurs trous en rond de la figure des petits pains de cire blanche, dans leſquels on a paſſé auparavant de l'eau fraiche, pour empêcher que la cire n'adherre au bois, & enſuite eſt miſe ſur les toilles pendant deux jours & deux nuits, pour la rendre plus tranſparante & la faire ſecher.

Dans le Languedoc au lieu de mettre la cire en grenaille, ils la reduiſent extremement mince & en forme de pains de ſucre qu'ils expoſent enſuite au Soleil & l'aſpergent ſouvent d'eau fraiche de peur qu'elle ne fonde, à cauſe de la grande ardeur du Soleil.

La meilleure cire & la plus propre a blanchir eſt la cire jaune de Bretagne, laquelle lors qu'elle eſt bien blanche, comme eſt ordinairement celle de Château-Gontier, ville à huit lieuës d'Angers, qui eſt & qui paſſe pour le meilleur blanchiment de France, doit eſtre blanche, claire, tranſparante, en pains épais & qu'eſtant caſſée ſous les dents n'aye aucun mauvais gouſt & n'adhere nullement ſous les dents, comme n'eſtant mélangée d'aucune choſe & toûjours pure.

C'eſt avec cette belle cire que nous faiſons les beaux ouvrages de cire blanche, comme cierges, bougies, flambeaux, figures, & autres ouvrages de cire: aprés la cire de Château Gontier, la ſeconde eſt celle d'Angers, la troiſiéme celle du Mans, la quatriéme celle d'Hollande qui nous vient ordinairement dans des grandes caiſſes de quatre à cinq cens, & la premiere ſorte, eſt ce que nous appellons cire royale d'Hollande, la cinquiéme eſt celle d'Amboiſe, la ſixiéme eſt celle de Chaumont proche de Troyes, enfin la ſeptiéme & la pire eſt celle de Roüen, à cauſe de la forte addition de ſuif qu'ils mettent dedans la cire blanche & elle eſt plus ou moins bonne, ſuivant le peu de ſuif, Bouc, Chevre ou Mouton qu'ils y mettent, & il n'y a fort peu d'endroits où l'on ne faſſe de pluſieurs ſortes de cire blanche à la reſerve de l'Anjou, c'eſt le ſujet pour lequel elle eſt plus chere & plus eſtimée pour les beaux ouvrages.

Differentes ſortes de cire blanches.

Outre que l'on doit eſtre curieux d'avoir de belle cire, on doit prendre garde que les cierges & bougies de table ſoient faites avec du cotton, les bougies filées ſoit en baril, ou en rond avec du fil de Guibray; la bougie de Veniſe, avec du fil de Cologne ou de Guibray bien fin, & la bougie à lampe avec du cotton ; car celle qui eſt faite avec du fil s'étaint & ne dure que fort peu allumée. Les Flambeaux ſoit blancs ou jaunes doivent eſtre à collets blancs, eſtans plus propres & plus de vente; nous faiſons de plus de la bougie en billot ou à bougier dont ſe ſervent les Tailleurs pour bougier leurs étoffes.

Outre toutes les differentes preparations de la cire blanche, nous la faiſons fondre, & enſuite par le moyen de l'eau fraiche, d'une écumoire, ou d'une poignée de verge, on la réduit en petit grain qui eſt ce que nous appellons Cire grenée, dont la plus belle & la plus blanche eſt celle d'Anjou ; il en vient du Languedoc, mais elle n'eſt pas ſi belle, ny ſi bonne, en ce qu'auſſi-tôt qu'elle eſt fonduë, elle devient jaune. Cette cire n'a autre uſage que pour faire des pommades & pour adoucir le tein des Dames, en y incorporant du blanc de Baleine, du Borax, du Talc de Veniſe, & autres ſemblables.

Cire grenée.

La plus grande partie de la cire grenée que nous vendons à Paris, y est aite car le peu d'usage qu'elle a, ne merite pas d'en faire venir.

De la Cire molle, rouge & verte.

LA Cire molle rouge est de la Cire blanche fonduë avec de la Terebentine lavée, & ensuite est rougie avec du Vermillon, ou de l'Orcanette. Cette Cire pour estre de la belle qualitée, doit estre en bonne consistance, & d'un beau rouge &proprement faite. Son usage est pour les Commissaires, pour apposer les scellez.

La Cire verte, est de la même composition; la difference qu'il y a, c'est que l'on la verdi avec le Ver de gris. Son usage est pour guerir les corps des pieds, & pour la campagne qui s'en servent aussi bien que de la rouge, pour verdir les bouts des cierges ou flambeaux.

Cire à gomer. Nous faisons de plus de la cire à gommer les coutils, qui est de la cire blanche, ou jaune fonduë avec de la terebentine, ou de la poix grasse, & ensuite est mise en petits pains, par le moyen des moules de fer blanc en forme de gobelets. Cette cire est en usage par les Tapissiers.

Nous vendons encore quantité d'autres ouvrages de cire, comme figures, fruits & autres, de toutes couleurs, & le tout est plus ou moins beau & bon, suivant que le Cirier sçait travailler & est honneste homme.

De la Cire noire des Indes.

EN plusieurs endroits des Indes tant Orientales, qu'Occidentales, il s'y trouve de petites Abeilles qui font leurs ruches dans le creux de certains arbres, dont la figure est representée cy-devant. Ces Abeilles font leur miel dans de petits vaisseaux de cire noire, qui sont de la grosseur & figure des œufs de Pigeons, ce miel est tres agreable & d'une couleur d'Ambre: Les Indiens se servent de cette cire pour faire des Cierges, & pour recueillir de l'arbre le baume surnommé de *Tolu*; ainsi que je l'ay marqué cy-devant.

Quelques Auteurs disent qu'il y a un animal qui est semblable à un chat qui est noir, que les Indiens appellent *Heirat*, ou *Bête à miel*, qui le plus souvent monte dessus ces arbres & mange tout le miel, & ce qui est plus surprenant, c'est que cette animal tire les rayons du miel avec sa patte, & ne fait aucun mal aux mouches, & les mouches ne luy en font point aussi, parce qu'elles n'ont point d'éguillon comme les nôtres.

Cette Cire estoit autrefois fort en usage en Espagne & quelque peu en France, mais à present on ne sçait plus ce que c'est, estant une des plus rares drogues que nous ayons.



CHAP. XXVII.

CHAPITRE XXVI.

De l'Ambre gris.

L'Ambre gris est la marchandise la plus precieuse & la plus chere que nous ayons en France, & la drogue la moins connuë, & dont la nature, & l'origine est la plus contestée, car si je rapportois ce que tous les Auteurs en ont écrit, j'aurois assez de cette matiere pour faire un volume entier : mais pour ne blâmer personne, & ne point repeter ce que quantité d'Auteurs en ont écrit; je diray que l'Ambre gris que nous faisons venir de plusieurs endroits, mais principalement de Lisbonne, n'est autre chose qu'un amas des rayons de mouches qui tombent de dessus les rochers dans la mer, ou qui sont arrachez par les vagues de la mer, soit par la violence des vents, ou autrement: Ces rayons de cire remplis de miel estans dans la mer, soit par une proprieté de l'eau marine, ou par la vertu des rayons du Soleil, sont rendus liquides & flotans sur l'eau, comme il s'en rencontre assez souvent.

Quantité de personnes seront surprises de ce que j'avance, que l'Ambre gris dont la nature a esté jusqu'à present si peu connuë, ne soit que de la cire, ce que je ne ferois pas, si un de mes amis ne m'avoit assuré en avoir veu un morceau qui estoit moitié Ambre, & moitié Cire; & pour confirmer mon dire, M. de Monconys Lieutenant general de Lyon; à la page 71. de ses voyages, assure qu'il a appris en Angleterre que l'Ambre gris estoit la cire & le miel que les Abeilles font contre les grands rochers qu'il y a au bord de la mer des Indes; ces ruches cuites par le Soleil, se détachent & tombent dans la mer, qui par son agitation, acheve de les perfectionner, & qu'ainsi ayant rompu une grosse piece d'Ambre qui ne devoit pas encore estre arrivée à sa perfection, on y avoit trouvé dans le milieu de sa substance, le rayon de cire & de miel tout ensemble; & pour une plus ample confirmation, quand on fait la dissolution de l'Ambre gris avec de l'esprit de vin passé sur le tartre, il reste à la fin une matiere toute semblable au miel.

Et pour faire voir que l'Ambre gris ne peut estre que de la cire, par la grosse quantité qu'il s'en trouve quelquefois, non pas des morceaux de trois cens livres, comme quelques-uns l'ont écrit, mais de trente à quarante livres; je rapporteray ce qu'en dit M. Tavernier, à la page 313. de son second Tome, ce qui suit :

« On ne sçait pas trop bien comment il se forme, ny où il se forme; mais il y a bien de l'apparence que ce ne peut estre que dans les mers d'Orient, bien qu'on en ayt quelquefois trouvé sur les costes d'Angleterre & autres de nôtre Europe. La plus grande quantité s'en trouve à la coste de Melinde, principalement vers les embouchures des rivieres, & sur tout à l'embouchure de celle qui s'appelle *Rio di Sena*. Quand le Gouverneur de Mozembique revint à Goa au bout de trois ans que le temps de son gouvernement est fini, il apporte d'ordinaire avec luy, environ pour trois cens mille Pardos d'ambre-gris. Il s'en trouve quelquefois des morceaux d'une grosseur & d'un poix considerable. L'an 1627. un vaisseau Portugais partant de Goa pour les Manilles, aprés qu'il eut passé le détroit de Malacca se trouva engagé dans une tempeste qui dura plusieurs jours & plusieurs nuits; le ciel estant toûjours couvert, & estant impossible au pilote de prendre les hauteurs. Cependant le ris & autres vivres venant

Le Pardo est vingt-sols de nôtre monnoye.

» à manquer, ils mirent en déliberation s'ils jetteroient dans la mer des Negres
» qui eſtoient dans le Vaiſſeau pour conſerver les vivres pour les hommes blancs,
» & ils eſtoient ſur le point de l'executer lors qu'un matin le Soleil ſe montrant leur
» découvrit une Iſle dont ils eſtoient aſſez proches, & où ils ne purent pourtant
» aller moüiller que le lendemain, la mer eſtant haute & le vent leur eſtant
» peu favorable. Il y avoit dans le vaiſſeau un François nommé Marin Renaud,
» natif d'Orleans & ſon frere, leſquels eſtant à terre trouverent une riviere & fu-
» rent ſe baigner avec deux Caporaux Portugais & un Sergent à l'embouchure de
» cette riviere. Un des Caporaux en ce baignant apperçût dans l'eau un gros
» morceau qui flotoit prés du bord, & qu'il prit en s'en approchant pour quelque
» morceau de pierre ſpongieuſe, qu'il laiſſa là ſans autre reflexion, de même que
» les quatre autres qui furent auſſi le voir & le manier ſans pouvoir connoître ce
» que c'eſtoit. Eſtans de retour au vaiſſeau ce même Caporal ſongea la nuit à ce
» morceau dont il n'avoit pas bien pû reconnoître la nature, & ayant oüy parler
» de l'ambre gris ſe mit dans l'eſprit que s'en pouvoit eſtre, en quoy il ne ſe trom-
» poit pas. Le lendemain ſans en rien dire à ſes camarades, il prend un ſac, ſe
» fait mettre à terre, & allant à la riviere comme s'il eut voulu encore ſe baigner,
» trouve le morceau d'ambre gris, & l'emporte ſecretement au vaiſſeau où il le
» met dans ſon coffre. Il ne put s'empêcher de communiquer la choſe dés le ſoir
» même à Marin Renaud, qui ne voulut pas croire d'abord que ce morceau fût
» un morceau d'ambre gris; mais qui l'ayant bien conſideré crut à la fin que le
» Caporal ne ſe trompoit pas. Celuy-cy à tout hazard offrit le morceau à Marin
» pour deux pains d'or de la Chine, & le pain d'or eſt ſix cens livres de nôtre
» monnoye; mais Marin s'opiniâtrant à n'en vouloir donner qu'un, l'autre tint
» bon de ſon côté & garda le morceau dans ſon coffre. Peu de jours aprés, ſoit
» que le dépit de n'avoir pû avoir le morceau d'ambre gris pour ce qu'il en avoit
» offert eut fait parler Marin, ſoit que la choſe eut eſté découverte par d'autres
» voyes, le bruit s'étant répandu dans le vaiſſeau que le Caporal avoit un mor-
» ceau conſiderable d'ambre gris dans ſon coffre, & qu'il l'avoit fortuitement
» trouvé ſur le rivage de cette Iſle où les Portugais eſtoient à l'ancre, les mate-
» lots & les ſoldats voulurent auſſi en avoir leur part. Marin Renaud par une pe-
» tite vengeance pouſſoit à la roüe & leur faiſoit leur leçon. Ils dirent au Capo-
» ral qu'eſtans tous camarades & courans tous les mêmes dangers, il eſtoit juſte
» qu'ils euſſent tous part aux mêmes biens que la fortune leur offroit en com-
» mun, puiſqu'il n'eſtoit pas le ſeul à qui elle eut fait découvrir ce morceau d'am-
» bre-gris, qui devoit par conſequent eſtre partagé à tout le vaiſſeau. Le Caporal
» ſe défendit de ſon côté le mieux qu'il luy fut poſſible, & comme il s'en trouva
» quelques-uns qui tinrent ſon parti ſous l'eſperance d'avoir meilleure part au
» morceau s'il y avoit peu de pretendans; cette diſpute commençant à s'échauf-
» fer donnoit déja le branle à une ſedition que le Capitaine du vaiſſeau ſceut in-
» continent appaiſer par ſa prudence. Il repreſenta aux matelots & aux ſoldats
» que ce gros morceau d'ambre gris qu'il fit peſer en leur preſence, & qui ſe
» trouva de trente-trois livres, eſtant une piece rare & digne d'eſtre preſentée au
» Roy, c'eſtoit dommage de la rompre en tant de petits morceaux; qu'ils trou-
» veroient bien mieux leur conte à la garder juſqu'à leur retour à Goa, où la pre-
» ſentant au Vice-roy il ne manqueroit pas de la bien payer, & que de cette ſorte
» ils en auroient chacun bien davantage. Cette expedient que trouva le Capi-
» taine fut generalement approuvé, ils pourſuivirent leur route juſqu'aux Manil-
» les, & à leur retour à Goa, le morceau d'ambre gris fut porté au Vice-roy. Le
» Capitaine luy avoit dit auparavant de qu'elle maniere la choſe s'eſtoit paſſée, &

ils avoient concerté ensemble les moyens d'avoir l'ambre-gris sans qu'il en coûtât rien au Vice-roy. Ceux qui le luy presenterent de la part des marelots & des soldats en furent remerciez, & le Vice-roy leur dit qu'il leur sçavoit bon gré d'un si beau present qu'il envoyeroit au Roy, qui estoit alors Philippe IV. auquel le Portugal estoit encore soûmis. Ainsi tous les pretendans au morceau d'ambre-gris decheurent de leurs esperances, & ny du Vice-roy, ny du Roy même, à qui l'ambre-gris fut envoyé ils ne reçurent aucune douceur. « « « « « « «

Je diray encore un mot d'un autre morceau d'ambre-gris pesant quarante-deux livres. L'an 1646. ou 1647. un Zelandois d'une des meilleures familles de Middelbourg, lequel commandoit pour la compagnie Hollandoise dans l'Isle Maurice qui est à l'Est de celle de S. Laurens, trouva ce morceau sur le rivage & l'envoya à la Compagnie. Comme ces gens-là ont toûjours des ennemis, & se trouvant une marque au morceau comme si l'on en eut rompu une partie, le Commandeur fut accusé d'en avoir pris la moitié, dequoy il se justifia à Batavie. Mais le soupçon estant toûjours demeuré dans les esprits de plusieurs, & le Commandeur voyant qu'on ne luy donnoit point d'autre charge, il retourna en Zelande en l'an 1649. sur le même vaisseau où j'estois. « « « « « « « « «

Quoyqu'il en soit, on doit choisir l'Ambre gris, à qui quelques-uns ont donné le nom de Succin Oriental, en beaux morceaux; d'un gris au dessus, d'un gris marqueté de petites taches noires au dedans, d'une odeur douce, suave & fort agreable, & rejetter celuy qui est molasse, crasseux, moisi au dessus & au dedans, crouteux, rempli de becs de Perroquets qui s'y sont mêlangez dans le temps de leur muë, & que l'Ambre gris estoit encore liquide, aussi bien que d'autres corps étrangers qui ne s'y rencontrent que trop souvent.

Le sujet pour lequel il se rencontre quelquefois dedans l'Ambre des becs de Perroquets, c'est que ces Oyseaux en sont fort amateurs.

L'usage de l'Ambre gris est pour les Parfumeurs, aussi bien que pour quantité d'autres personnes qui s'en servent à cause de son odeur agreable.

L'Ambre gris a aussi quelque usage en medecine, mais à cause que son odeur est contraire aux femmes, c'est le sujet pour lequel on ne s'en sert que tres peu.

Comme l'Ambre gris est une marchandise extremement chere, ceux qui en acheteront une quantité raisonnable, prendront garde qu'il n'y ait d'autres drogues mêlées avec, ou qu'il ne soit contrefait.

Essence d'Ambre gris.

ON tire de l'Ambre gris par le moyen de l'esprit de vin & du musc, & d'un peu de Civette, une Essence fort odorante, dont on se sert comme de l'Ambre gris, à plusieurs usages, principalement les Confiseurs, Parfumeurs & autres.

La veritable essence d'Ambre gris doit estre faite de bonne Ambre gris, celle d'Hollande & de Portugal est plus estimée que celle qui se fait en France, en ce qu'elle est plus douce, à cause de la petite quantité de musc & de civette que l'on y met, & qu'ainsi elle sent moins l'esprit de vin.

Outre l'Ambre gris, nous vendons encore une autre sorte d'Ambre que nous appellons Ambre blanc, lequel n'a autre usage que pour les personnes de qualité, qui le prennent dans des boüillons, pour se réjoüir le cœur & pour rétablir la chaleur naturelle.

Amble blanc

Il y a encore une troisiéme espece d'Ambre, qui est noir & tout à fait semblable au *Labdanum liquide*, à qui quelques-uns ont donné le nom d'Ambre renardé, parce qu'ils pretendent que cette couleur noire luy vient d'avoir séjourné

Ambre noir ou renardé.

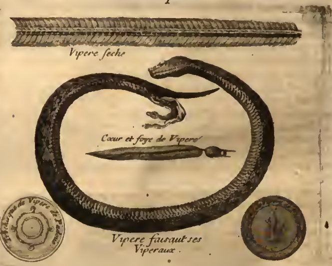
dans l'eſtomac de certains poiſſons qui l'ont rejetté; ce que je ne puis aſſurer, ne l'ayant pas vû.

L'Ambre noir a quelque peu d'uſage chez les Parfumeurs, tant à cauſe de ſon agreable odeur, que parce qu'il eſt à beaucoup meilleur marché que l'Ambre gris. Ces trois ſortes d'Ambre ſe trouvent indifferemment par tous les rivages de la mer, mais la plus grande quantité vient de l'Archipel, à cauſe des tremblemens de terre, à quoy cette region eſt ſujette, qui font renverſer toutes les ruches qui ſont ſur les rochers, aux rivages de la mer.

Pour employer l'Ambre gris, le Muſc, & la Civette, on les doit bâtre & mêler avec tant ſoit peu de ſucre en poudre.

CHAPITRE XXVII.

De la Vipere.



LA VIPERE eſt une eſpece de Serpent qui ſe trouve en abondance en pluſieurs endroits de la France, mais principalement dans le Poitou d'où nous faiſons venir preſque toutes les Viperes que nous vendons à Paris.

Autant que ces animaux ont eſté en horreur à tout le monde le temps paſſé, autant ſont ils communs preſentement, en ce qu'il y a fort peu de gens de qualité qui n'en uſent comme d'un fort bon manger, & d'un remede ſpecifique contre pluſieurs ſortes de maladies, ainſi que l'on le pourra voir par le livre qu'en a compoſé M. Charas, qui a fait toutes les remarques, & a dit tout ce qu'on peut dire au ſujet de ces animaux, où le lecteur pourra avoir recours; c'eſt pourquoy que je me contenteray de dire que l'on doit choiſir les Viperes groſſes, bien vives, & nouvellement priſes, & eſtre ſoigneux de les mettre dans des lieux temperez, en ce que le grand froid & la grande chaleur leur eſt fort contraire; on ſera auſſi ſoigneux à leur arrivée de les ôter des caiſſes; & d'en ôter les mortes, comme ils ne s'en rencontre que trop ſouvent, & les mettre

dans un tonneau avec du son, ou de la mousse, non pas pour leur servir de nourriture, comme quelques-uns le croyent, en ce que dés que ces animaux sont pris, ils ne mangent plus, & ne vivent que de l'air, & cependant ils peuvent vivre en cet état pendant six mois : on remarquera aussi de ne les point prendre que par le bout de la queuë, ou pour mieux faire avec des pincettes, en ce que cet animal se sentant pressé, mord ce qu'il rencontre, & comme la morsure en est extremement dangereuse & même mortelle, c'est le sujet pour lequel l'on s'en donnera de garde; l'on les mettra dans des lieux où il n'y ait que ceux qui les sçavent manier qui y aillent, prenant garde aussi que ces animaux ne sortent du vaisseau ou on les aura mis, en ce que si par malheur ces animaux estoient épars dans une maison, outre la peine que l'on auroit à les trouver, l'on coureroit de grands risques, sur tout où il y a des enfans.

Viperes seches.

Nous faisons venir de Poitiers, quantité de Viperes seches, lesquelles pour estre de la qualité requise, doivent estre pesantes, grosses, longues, bien seches & les plus nouvelles tuées, qu'il sera possible; car peu de temps aprés qu'elles sont tuées les vers les mangent d'une telle maniere qu'il n'y reste que l'arrête; il faut estre soigneux aussi que chaque pâquet de Viperes qui est ordinairement d'une douzaine, soit garni de leur cœur & de leur foye, estant la partie la plus noble de l'animal, & du poid de trois onces & demie, car de quatre onces, il s'en rencontre tres peu; & qu'il n'y ayt point de Viperes mortes d'elles mêmes: ce qui se pourra connoître facilement, parce qu'elles sont plus noires.

Quelques-uns veulent qu'il y en ait qui vendent des couleuvres, ou des aspics secs, pour des Viperes; mais je n'ose assurer cela, ne l'ayant jamais vû faire à Poitiers.

Poudre de Vipere.

Nous faisons venir aussi quantité de poudre de Viperes, mais ceux qui en auront besoin, ne s'attacheront pas au bon marché, en ce qu'il n'y a presque point de drogue plus sujette à estre falcifiée; ainsi ils doivent l'acheter d'honnêtes marchands, ou la faire eux mêmes, cela estant fort facile, puisque ce ne sont que des Viperes seches, garnies de leur cœur & de leur foye, reduites en poudre & passées par un tamis de soye.

Bezoar animal

Les Viperes seches, reduites en poudre, sont appellées de quelques-uns Bezoar animal, en ce qu'ils pretendent que cette poudre, sur tout quand le cœur & le foye y sont mêlez, ait autant de qualité que le Bezoar animal dont j'ay parlé cy-devant.

Sel fixe & volatil Graisse & Huille de Vipere.

Nous tirons de plus de Poitiers le Sel volatil & fixe de Viperes, la graisse & l'huille noire tirée par la cornuë, dont les vertus se trouvent decrites les unes aprés les autres, dans le livre qu'en a fait M. Charas.

Le moyen d'empêcher que les Viperes seches, cœurs & foyes entiers, ou en poudre, ne soient mangez des vers, l'on n'aura qu'à les mettre dans des vaisseaux bien clos avec de l'argent vif, ou de l'absinthe.

Trochisques de Vipere de Padoüe ou de Montpellier.

Outre toutes ces preparations de Viperes mentionnées cy-dessus, nous faisons venir d'Italie, sur tout de Padouë, ou de Montpellier une composition faite de poudre de Vipere, ou de Vipere boüillie dans de l'eau avec de l'Aneth & par le moyen de la racine de Dictame reduite en poudre, ou de la mie de pain, de l'huille de muscade, ou du Baume de Judée, ou du Perou, on en fait des tablettes extremement minces, de la grandeur d'une piece de trente sols à qui l'on a donné le nom de *Trochisques*, ou *Pastilles de Viperes*, lesquelles nous vendons aux Appoticaires, ou autres personnes qui veulent composer la Theriaque estant un des principaux ingrediens. Ces Trochisques pour estre de la qua-

Pastilles de Vipere.

Les Trochisques de Vipere de Padouë sont jaune, & ceux de Montpellier sont noirs, en ce que ceux de Padouë sont faits avec de l'huille de muscade, & ceux de Montpellier avec le Baume du Perou.

lité requise, doivent estre nouveaux & fidellement faits, & ceux qui sont faits avec la racine de Dictame, doivent estre preferez à ceux qui ont esté faits avec de la mie de pain, quoy que ce ne soit pas le sentiment des anciens.

CHAPITRE XXVIII.

De la Theriaque.

LA Theriaque est une composition de drogues choisies, preparées, pulverisées & reduites en opiat, ou électuaire liquide, par le moyen du miel, comme il se verra cy-aprés.

La Theriaque a tiré son nom de la Vipere, que les Grecs appellent *Therion*, ou *Thyrion*, & a esté composée par Andromaque le pere, natif de Candie, & premier Medecin de Neron.

Les Venitiens se sont acquis depuis quelques siecles, la reputation d'être les seuls qui avoient la veritable maniere de preparer la Theriaque, & à present les Appoticaires de Montpellier en preparent une si grande quantité que l'on ne voit dans Paris autre chose que des Barils de Theriaque, qui se donne à un prix si modique, que la livre de miel blanc revient à davantage que cette pretenduë Theriaque; & s'il m'étoit permis de publier les malversations qui se commettent en preparant cet Antidote, je suis seur que les Magistrats ne manqueroient pas d'en empêcher bien-tôt l'abus, tant à l'égard de celle qui se vend dans les Foires, comme à Beaucaire, à la Guibray, & autres; que de celle que l'on débite à Paris à seize ou dix-huit sols la livre: car encore bien qu'elle se donne à si bas prix, ceux qui la vendent ne laissent pas d'y faire un tres gros profit, en ce que ce n'est que du miel jaune fondu, dans lequel ils ont incorporé quantité de méchantes racines pourries, gâtées, vermouluës; & pour le mieux vendre, on couvre les pots qui sont de fayance, d'un papier sur lequel sont peintes deux Viperes qui forment un cercle couronné de Fleurs de Lys qui enferme ce titre, *Theriaque fine de Venise*, quoy qu'elle soit faite à Orleans, ou à Paris.

A l'égard de celle de Montpellier, je puis assurer, pour l'avoir faite moy-même plusieurs fois à Montpellier, qu'elle est preparée avec toute l'exactitude possible; mais comme cette marchandise doit estre transportée aux Foires, ou on la donne à huit & dix sols la livre, celuy qui l'a composée voyant qu'elle luy revient à trente-huit & quarante sols la livre, sans y comprendre quantité de petits frais, & le grand temps qu'il faut pour parfaire cet ouvrage, ne manque pas de la surcharger d'une grande quantité de miel cuit, & ainsi ceux qui croyent avoir six livres de Theriaque n'en ont qu'une; & ces fabriqueurs de Theriaque sont appellez des honnêtes Appoticaires, moutardiers, ou marchands de moutarde, par dérision.

Pour ce qui est de la Theriaque de Venise je n'en puis rien dire, pour ne pas sçavoir positivement de quelle maniere elle sort de leurs mains; mais pour ne point s'exposer à y estre trompé, on pourra se servir de la Theriaque que plusieurs personnes d'honneur ont composée à Paris, avec succés, comme Messieurs Charas pere, Geoffroy, Josson, Bouldue & Rouviere, à qui j'en ay veu preparer avec tous les soins imaginables. Je puis aussi assurer avec verité, en avoir fait au mois de Mars 1688. une quantité considerable, sans aucun substitut & avec les plus belles drogues & les mieux choisies que l'on puisse jamais voir,

& de plus c'eſt qu'elles avoient eſté deſtinées pour un chef d'œuvre; mais comme nous ne ſommes pas immortels, & afin que ceux qui en vendent, en puiſſent connoître la veritable compoſition, & la faire eux même dans les regles pour obvier aux abus, ils en trouveront cy-aprés la veritable diſpenſation, ce que je n'aurois pas fait ſi les Auteurs & M. Charas qui a fait un petit Traité particulier de la Theriaque, eut mis le nom des drogues en François; ce livre a pour titre *Hiſtoire naturelle des Animaux, des Plantes, & des Mineraux qui entre dans la compoſition de la Theriaque d'Andromaque.*

THERIAQUE D'ANDROMAQUE le Pere.

PRenez Trochiſques de Scilles . . . . 6 onces

Trochiſques de Viperes, de Hedychroy, Poivre long, Opium preparé; de chacun . . . . 3 onces

Roſes rouges, Iris de Florence, Suc de Regliſſe, Semence de Naveau ſauvage, Baume de Judée, Canelle fine, Agaric; de chacun . 1 once & demie.

Mirrhe trayée, Coſtus Arabic, Safran du Gatinois, Caſſia lignea, Nard indic, Fleur de Schænanthe, Oliban en larmes, Poivre blanc & noir, Dictame de Candie, Boutons de Muruble blanc, Rhapontic de Levant, Stœcas Arabic, Semence de Perſil de Macedoine, Calamente de Montagne, Terebentine de Chio, Racine de Quinte-feüille, Gingembre; de chacun . . 6 gros.

Polium Montanum, Chamæpitis, Storax en larmes, Mehon Athamantique, Amomum Racemoſum, Valerienne, Nard Celtique, Terre Sigelée, Chamædris Folium indum, Calciſte naturelle, Racine de Gentianne, Semence d'Anis, Suc d'Hipochiſte, Carpobalſamum, Gomme Arabic, Semence de Fenoüil, Petite Cardamome, Seſely de Marſeille, Thlaſpi, Ammi, Fleurs de Millepertuis, Acatia Vera, Gomme Seraphin en larmes; de chacun . . . 4 gros.

Rognons de Caſtor de Dantzic, Ariſtoloche tenuis, Daucus de Candie, Bitume de Judée, Fleur de petite Centaure, Opopanax en larme, Galbanum en larme; de chacun . . . . 2 gros

Miel de Narbonne, trois fois autant peſant que de poudre.

Vin d'Eſpagne, autant qu'il en faut.

DES TROCHISQUES DE SCILLES.

Pulpe de Scilles	12 onces
Farine d'Orobe	8 onces

DES TROCHISQUES DE VIPERES.

Chair de Vipere cuite dans de l'eau, avec de l'Aneth, & du Sel, & mondé de ſes arrêtes; de chacun	8 onces
Mie de Pain ſeche, & tamiſe	2 onces & demie

Où ſuivant M. Charas, avec de la racine de Dictame, au lieu de mie de pain.

DES TROCHISQUES D'HEDYCROY.

Prenez Matum, Petite Marjolaine, Azarum, Aſpalatum, de chacun	2 dragmes
Schænante, Calamus, Aromaticus, Grande Valerienne, Xilobalſamum, Opobalſamum, Canelle, Coſtus Arabicus; de chacun	3 dragmes
Mirrhe trayée, Folium Indum, Safran de Gatinois, Nard indic, Caſſia lignea; de chacun	6 dragmes
Amomum Racemoſum	1 once & demi
Maſtic en larme	une dragme

Vin d'Eſpagne ce qu'il en faut, pour en former une pâte.

La maniere de preparer ces trois ſortes de Trochiſques, ſe trouvera décrite dans tous les Diſpenſaires, comme dans la Pharmacopée de Paris, de Bauderons, de Charas, & autres.

THERIAQUE REFORME'E de Monsieur d'Aquin.

Prenez de Viperes seches, le cœur & le foye, : : 24 onces
Trochisques de Scille, Extrait d'Opium, de chacun . . 12 onces
Racines de Contra-yerva, de Viperine virginienne, d'Angelique, de grande Valeriane, de Mehon Athamantic, de Gentiane, d'Aristoloche leger, de Costus, de Nard indique, & de Nard celtique, Cinnamome, ou Canelle, Huille de muscade tirée par expression, Safran, Dictame de Crete, Feüille d'Inde, Scordium, Calamenthe de montagne, Polium de montagne à fleurs jaunes, Chamæpytis, Fleurs de petite Centaurée & de Milpertuis, Fleurs de Stœchas arabique, grains d'Amomum en grape, & de petite Cardamome; Semence de Persil de Macedoine, d'Ameos, de Sesely de Marseille, & Myrrhe traiée, de chacun 8 onces
Resine de Storax, Opopanax en larmes, Sagapenum en larmes, & Castor mondé, de chacun . . . . 4 onces
Extrait Mellagineux de grains de Genevre . . . 72 livres.
Vin de Malvoisie, une livre & demi, poids de Medecine

Quelque bien receuë qu'ait esté la Theriaque d'Andromaque depuis plusieurs siécles, & qu'elle le soit encore aujourd'huy de quelques-uns, le nombre excessif de ses ingrediens & le peu de vertu de plusieurs d'entr'eux, ayant porté Monsieur d'Aquin premier Medecin de Sa Majesté à en ôter le superflu & à y ajoûter ce qui pouvoit y manquer; j'ay crû devoir ajouter ici la description qu'il luy plût en donner à M. Charas pour l'inserer dans sa Pharmacopée Royale Galenique.

A l'égard des proprietez de la Theriaque, je ne m'y arreste point, parce qu'il y a plusieurs Auteurs qui en traitent, & que l'on ne voit autre chose à Paris que des imprimez qui viennent de Venise, ou de Montpellier, qui en expliquent l'usage, & qu'il y a même des Apoticaires qui en debitant leur Theriaque donnent de ces imprimez.

L'on trouve dans plusieurs dispensaires une troisiéme Theriaque surnommée *Diatesseron*, à cause qu'elle est composée de quatre drogues; qui sont la *Gentiane*, *l'Aristoloche ronde*, *les Bayes de Laurier*, *& la Mirrhe*, le tout reduit en poudre & ensuite par le moyen du miel blanc & de l'extrait de Genevre, on en compose un Opiat, ou Electuaire liquide. *Theriaque Diatesseron.

Cette Theriaque quoy que peu composée & de peu de valeur ne laisse pas d'avoir de bonnes qualitez, & est fort propre pour toutes sortes de bestiaux. Quelques personnes luy ont donné le surnom de *Theriaque des Pauvres*, ou *des Allemands*. Theriaque des Pauvres, ou des Allemands.

Avec la Theriaque que nous faisons venir de Montpellier, on nous envoye une eau surnommée *Theriacale*, à cause que la Theriaque en est la base, & qu'elle a quelque chose d'approchant de ses vertus, qui merite qu'on soit exact à ne la prendre que de personnes fideles & entenduës, tel qu'estoit le sieur Pelerin pere, autrefois mon maître, & Maître Apoticaire à Montpellier, dont les remedes estoient preparez avec autant de perfection que de fidelité; & ils estoient si renommez que pour marque de leur perfection, c'estoit assez de dire qu'ils estoient faits à la Pelerine.

Eau Theriacale de Montpellier; de Bauderon.

PRenez Theriaque fine . . . . 3 onces
Racines de Tormentille, d'Angelique, de Scorsonnere, de Dictame de Candie & Sassafras, de chacun . . . . 2 onces
Bol de Levant . . . . 1 once
Graines ou Bayes de Genevre, Pepins de Citron mondez, Semence de Chardon benit, d'Ozeille, de Pourpié, de chacun . . . . demi-once
Betoine, Soucy, Melisse, Scordium, Bourache & Bugloze, de chacun une poignée.
Canelle fine & Massis, de chacun . . . 2 dragmes
Vinaigre rosat, fait de vin blanc . . . . 2 livres
Jus de Citron & Verjus, de chacun . . . . 6 onces

On doit choisir & preparer toutes les drogues ainsi que l'enseigne la Pharmacopée de Bauderon, à la page 756. & en tirer par l'Alambic de verre, une eau claire, d'une odeur forte, de Theriaque qui peut avoir ses vertus; mais depuis que le sieur Pelerin, dont j'ay parlé cy-dessus, eut consideré le peu de disposition qu'avoit le Vinaigre, le Suc de Citron & le Verjus, à dissoudre & à faire monter avec eux la vertu des aromats dans la distillation, il renonça volontier à cette recette, pour suivre celle que M. Charas a donné dans sa Pharmacopée, page 1030. qui luy parut beaucoup plus raisonnable, & qui le fit resoudre à n'employer l'ancienne, que pour le Vinaigre Theriacal.

Eau Theriacale de M. Charas.

PRenez racines de Gentiane, d'Angelique, d'Imperatoire, de Valeriane, & de Contra-Yerva, de chacun . . . . . . 2 onces
D'Ecorces de Citron & d'Orange non confites, mais seches, Canelle fine, Girofle & bayes de Genevre, de chacun . . . . . 1 once
De Scordium fleuri, de Ruë & de Millepertuis, de chacun une poignée.
Esprit de Vin, Eau de Noix, & de Chardon benit, de chacun 2 livres
Theriaque fine . . . . 4 onces

De tous ces ingrediens preparez ainsi que l'enseigne le même Auteur, & par le moyen d'un Alambic de verre, on tire une Eau plus odorante, plus efficace, & mieux en état de se conserver, que ne peut estre la premiere.

On s'en sert fort à propos pour resister à toutes sortes de venins. La doze est depuis un gros jusqu'à quatre, dans une liqueur convenable. On la donne aussi quelquefois seule en bien petite quantité.

M. Charas dit qu'il y en a qui font une Eau Theriacale en dissoluant de la Theriaque, dans parties égales d'Esprit de Vin & de Vinaigre distillé.

On pourroit aussi se contenter de la dissoudre dans de l'Esprit de vin, sur tout pour l'exterieur, pour avoir sur le champ une bonne Eau Theriacale, ou de la dissoudre dans du fort Vinaigre, pour avoir un Vinaigre Theriacal, propre à sentir contre le mauvais air, & à s'en frotter les poignets & les mains, les temples & les narines.

Vinaigre Theriacal.

Outre l'Eau Theriacale, au commencement que l'Orvietan de Rome estoit connu en France, nous en faisions venir de Rome & de quelques autres endroits d'Italie, comme d'Orviette, d'où est venu son nom, mais depuis que le sieur Contugi est venu à Paris, & que sous pretexte d'une permission de Sa Majesté, il a pretendu s'en rendre le maître; les Droguistes avoient abandonné ce commerce, soit par une terreur panique, ou parce que le débit n'en estoit pas grand; mais ensuite ils ont reconnu que quand Sa Majesté a donné le Privilege au sieur Contugi de vendre & debiter l'Orvietan à Paris, elle n'a pas entendu en exclure les Marchands Epiciers d'en faire venir, ny même les Apoticaires de Paris d'en faire, comme il a esté jugé par Arrest; pour ne pas priver la France d'un remede si authentique & si necessaire au public: estant certain d'ailleurs que nonobstant toutes les précautions que le sieur Contugi ait jamais pris à dispenser cet antidote, il n'a jamais pû le faire comme en Italie, en ce que les ingrediens qui sont en grand nombre n'ont pas les mêmes proprietez en France que dans l'Italie, comme estant un pays chaud, où les simples ont beaucoup plus de vertu. Enfin le sieur Contugi & sa femme estans morts, je m'étois proposé d'en donner au public la veritable description, aussi bien que de quantité d'autres receres que j'ay acquises dans les differens endroits où j'ay esté; mais le vol qui m'a esté fait d'une bonne partie de mes papiers & memoires, dont le Procez est à la Cour, a retardé mon entreprise & m'a jetté dans une excessive dépense que je suis obligé de faire pour l'impression de ce livre, aprés la dépense considerable que j'ay faite pendant plus de seize à dix-sept années, pour acquerir une connoissance particuliere des drogues les plus rares, & faire toutes les experiences possibles en cette matiere, par rapport à ma profession, & au dessein de cet Ouvrage.

ORVIETAN.

Prenez racines d'Escorsonaire, de Carline, d'Imperatoire, d'Angelique de Boëme, de Bitume, d'Aristoloche leger, de Contra-Yerva, de Dictame blanc, de Galanga, de Gentiane, de petit Costus arabique, vray Acore, semence de Persil de Macedoine, Feüilles de Sauge, de Romarin, de Galega, de Chardon benit, de Dictame de Candie, Baye de Laurié, de Genevre, de chacun une once.

Canelle, Girofle, de chacun . . . . . demi-once

Viperes seches garnies de leur cœur & de leur foye, Theriaque vieille, 4 onces

Miel blanc écumé, huit livres, poids de Medecine qui est de douze onces chaque livre, c'est à dire, six livres poids de marc, ou de marchand pour ne pas faire comme quelques Apoticaires, qui faute d'y penser, ou de le sçavoir; ou si je l'ose dire, peut estre par avarice, ne se servent que de la livre de marchand, ou de marc, & de cette maniere augmentent de vingt-cinq pour cent, toutes les compositions qu'ils font.



CHAPITRE XXIX.

Du Stinc Marin.



LE STINC MARIN eſt un animal amphibie, aſſez approchant de la figure d'un petit Lezard. Cet animal a environ demi pied de long & un pouce de diametre, ayant le muſeau pointu, couvert d'écailles, & deux petits yeux penetrans, avec une gueule fenduë juſqu'à l'endroit où ſeroient les oreilles, ſi cet animal en avoit; il a quantité de petites dents blanches & rouges: cette bête ſe soûtient ſur quatre pieds d'environ un pouce de hauteur, qui reſſemblent fort à ceux d'un ſinge; elle eſt couverte de petites écailles rondes, differentes de celles de la tête, qui ſont longues & larges, elles ſont d'un gris, bordé de brun ſur le dos, & d'un gris argenté ſous le ventre, & le corps de cet animal va toûjours en diminuant juſqu'au bout de la queuë, comme la Vipere.

On trouve quantité de ces petits Stincs dans le Nil en Egypte, d'où ils nous ſont apportez par Marſeille, à la reſerve des entrailles, & du petit bout de la queuë.

On les choiſira gros, longs, larges, peſans, ſecs, entiers, & les moins mangez de vers qu'il ſe pourra, à quoy ils ſont ſujets.

On les eſtime propres pour rechauffer les vieillards, & ſont un des ingrediens du Mitridat.

Le R. P. du Tertre dit qu'il a veu non ſeulement dans la Guadeloupe, mais encore dans les autres Iſles, de veritables Stincs, tout ſemblables à ceux qu'on nous apporte de l'Egypte. C'eſt une ſorte de Lezard, que les habitans de la Guadeloupe appellent Maboüya, & dans quelques autres Iſles Brochet de terre, je ne ſçay pour quelle raiſon: je crois pourtant que c'eſt plûtôt broche de terre que l'on a voulu dire, parce que cét animal eſt preſque toûjours dans la terre; & que lors qu'on luy a coupé les pieds, il ſemble que ce ſoit une broche,

& non pas un brochet, comme a voulu dire le sieur de Rochefort, qui pour s'accommoder au nom qu'on a donné à cet animal, écrit avec autant de hardiesse que de fausseté qu'il a la figure entiere, la peau, & la hure de nos brochets. Ces Stincs sont plus charnus que les autres Lezards, ont la queuë plus grosse, & les jambes ou pattes si courtes, qu'ils rampent contre terre: toute leur peau est couverte d'une infinité de petites écailles, comme celle des Couleuvres, mais d'une couleur jaune, argentée & luisante comme s'ils avoient esté graissez d'huile: leur chair est bonne contre les venins & les blessures des fléches empoisonnées, pourveu que l'on en use moderément, car ils déssechent plus les humeurs que les autres Lezards.

DU MITRIDAT.

PRenez Mirrhe choisie, Safran de Gatinois, Agaric blanc, Gingembre Canelle fine, Nard Indic, Oliban., & semence de Thlaspi; de chacun 10 gros

Seseli de Marseille, Baume de Judée, Schænante, Stæchas Arabique, Costus Arabique, Galbanum, Therebentine, Poivre long, Castor, Suc d'hipochistis, Storax en larmes, Opoponax, & Feüilles d'Inde: de chacun une once

Cassia lignea, Polium Montanum, Poivre blanc, Scordium de Candie, Daucus de Crete, Fruit de Baume, Trochisques de Ciphi, & Bdælium; de chacun . . . . 7 gros

Nard Celtique, Gomme Arabique, Vermiculée, Persil de Macedoine, Opium, petite Cardamome, Fenoüil, Gentiane, Roses rouges, & Dictame de Candie; de chacun . . . . 5 gros

Anis, Acore vray, Arum, petite Valeriane, & Gomme Serapin; de chacun . . . . 3 gros

Mehon Athamantique, Acatia vray & Stinc Marin, Semence de Millepertuis; de chacun . . . . . . 2 gros & demi

Vin d'Espagne, quantité suffisante.

Miel de Narbonne, neuf livres, huit onces, deux gros.

DES TROCHISQUES DE CIPHI.

RAisins gras, Therebentine, Mirrhe choisie, Schænante, Canelle fine, Calamus Aromaticus, Bdælium, Spicnard, Cassia lignea, Souchet Bayes de Genevre, Aspalath, Safran du Gatinois, Miel de Narbonne, Vin d'Espagne.

La maniere de composer le Mitridat ne differe en rien de celle de la Theriaque; c'est ce qui fait que je n'en parleray pas plus au long, sinon que je diray que la pluspart de ceux qui vendent la Theriaque commune, la nomment Mitridat, & la vendent sous ce nom, disant que cette composition coûte beaucoup moins que la Theriaque, ce qui n'est pas vray, & ils se servent de ce pretexte pour couvrir leur friponnerie.

A l'égard des Trochisques de Ciphi, les Pharmacopées de Bauderon & de Charas enseignent la maniere de les preparer.

CHAPITRE XXX.

Des Vers à ſoye.



Les Vers a Soye ſont de petits inſectes dont l'origine eſt tout à fait ſurprenante, auſſi bien que les diverſes figures & les divers changemens qui arrivent à ce petit animal : divers Auteurs en ont parlé, & entr'autres M. Iſnar dans un petit traité qu'il a fait des Vers à ſoye, en rapporte la naiſſance, à la page deux cens cinquante-quatre en ces termes: Au temps que les „ feüilles du meurier ſont preſtes à cueillir, qui peut eſtre quinze jours aprés „ leur boutonnement, au commencement du Printemps, on prend une Vache „ laquelle eſt prête à faire ſon Veau, on la nourrit tout de feüilles de Meurier, „ ſans luy donner aucune autre mangeaille, ny herbe, ny foin, ny paille, ny „ grain, juſqu'à ce qu'elle aye fait ſon Veau, & on continuë encore huit jours de „ même; aprés leſquels on fait manger au Veau & à la Vache auſſi des mê- „ mes feüilles de meurier pendant quelques jours, encore ſans aucun mélan- „ ge des alimens cy-deſſus; on tuë ce Veau aprés eſtre raſſaſié de feüilles de „ meurier & du lait de la Vache, on le hache par morceaux, juſqu'à la corne „ des pieds, & ſans rien ôter on met tout enſemble, la chair, le ſang, les os, „ la peau, les Inteſtins, tout pêle mêle, dans un auge de bois, ſur le haut „ d'une maiſon, dans un grenier ou autre part, juſqu'à ce que la pourriture s'y

„ mette: Et de cette corruption sortent de petits vers, lesquels on amasse
„ avec des feüilles de meurier, pour les élever ensuite de la même maniere que
„ ceux qui ont esté formez de graine: Ce qu'il y a de plus aux Vers à soye
„ qui sont formez de la chair de Veau, c'est qu'ils sont incomparablement plus
„ fructifians que ceux de graine; c'est pourquoy ceux qui en font un gros tra-
„ fic, ne manquent pas tous les dix ou douze ans d'en faire naître de cette
„ maniere.

Il y a tant de particularitez & de sujection à gouverner & à élever ces petits animaux qu'il seroit ennuyeux de s'arrêter à vouloir décrire ce seul article: Outre que cela ne regarde aucunement mon negoce; & que M. Isnard en ayant fait un livre entier, ceux qui desireront en sçavoir davantage pourront y avoir recours.

Ces petits animaux nous fournissent une marchandise si precieuse qu'il n'y avoit autrefois que les personnes de la premiere qualité qui en estoient habillez. Il y a de plusieurs couleurs de soye, comme de la blanche, de la jaune, & autres: Ces differentes soyes se trouvent sur de petits coucons de la grosseur & figure d'un œuf de Pigeon; & par le moyen de l'eau chaude & de certains dévidoirs on la file & ensuite avec diverses drogues on la teint, & on luy donne telle couleur qu'on veut.

Je ne m'arrêteray point à vouloir décrire toutes les differentes soyes que nous faisons venir de plusieurs endroits, me contentant seulement de dire que celle qui est usitée en Medecine est la naturelle, c'est à dire, en coucons, ou qui a esté filée naturellement & sans avoir passé à l'eau chaude, à qui les anciens ont donné le nom de soye cruë, soye grege, ou en matasse. Soye Cruë, Soye Grege, ou en matasse.

Cette soye, aprés avoir esté réduite en poudre, ce qui n'est pas fort facile, entre dans plusieurs compositions, comme dans la Confection d'alkermes, celle d'Hyacinthe, & autres. On se sert aussi de la soye teinte en écarlatte, pour faire prendre aux femmes grosses qui sont tombées, au lieu de graine d'écarlatte. Quelques Auteurs veulent que la soye ait la faculté de réjoüir le cœur, fortifier les esprits, & de purger le sang.

Ceux qui emploieront les coucons de soye, auront soin avant que de les réduires en poudre, de les couper en deux & d'en tirer le ver qui est dedans, quelquefois entier & quelquefois en pourriture, avec la premiere peau qui l'enveloppe, estant incapable d'entrer dans le corps humain; & ceux qui désireront encore mieux faire, ne se serviront que de la soye filée, parce que le reste n'est que de la bourre & du parchemin. On peut réduire la soye en poudre, en la coupant extrêmement menuë, en sorte qu'elle puisse passer par un tamis; car vouloir s'amuser à la battre, c'est une chose bien longue, & d'ailleurs il s'en évapore la moitié.

Pour ce qui est de Confection d'alkermes, & d'Hyacinthe, la soye cramoisie doit estre préferée à toute autre, quoyque presque tous les Auteurs demandent de la soye cruë, qui est celle qui est blanche ou d'une couleur dorée, & qui n'a soufert aucune teinture.

Il y a quantité d'autres reptiles que nous vendons; comme les Sangsuës qui se trouvent dans les fossez de Gentilli prêt de Paris, & dont les Chirurgiens se servent pour appliquer sur diverses parties du corps, principalement sur celles où les ventouses ne peuvent tenir. Il y a plusieurs sortes de Sangsuës; les meilleures sont les petites, qui ont une petite tête, le ventre rougeâtre, & le dos vert rayé, de couleur d'or, lesquelles se trouvent dans les eaux claires & courantes; & l'on doit rejetter celles qui sont venimeuses, qui ont une grosse tête de SANGSUËS.

avouë qu'il ne l'auroit jamais reconnu, si ce n'avoit esté son odeur forte & pénetrante.

Monsieur Wormes Medecin Danois, dit dans son Livre, qu'il est admirable pour l'epilepsie & la paralysie. Pour moi, je sçai par experience qu'il est excellent pour les Asmatiques, pris de la grosseur d'un pois dans une cerise confite en guise de noyau, le soir en se couchant, & le matin en se levant.

CHAPITRE XXV.

De l'Opopanax.



L'Opopanax, que nous appellons fort communément *Opoponax*, est une Gomme qui découle, selon quelques Autheurs, d'une plante ferulacée, nommée ***Panaces Heracleum***, qui croist en quantité dans la Béotie, la Phocide d'Achaïe, & en Macedoine, ayant ses feuilles âpres, & presque semblables à celles du Figuier, qui sont mi-parties en cinq. Sa tige est fort haute & assez cottonnée, produisant à la cime un grand mouchet avec des fleurs jaunes, & aprés elles une graine brûlante à la langue, mais d'une grande odeur. Ses racines sont blanches, un peu ameres, & couvertes d'une écorce assez épaisse. De l'incision de cette plante découle l'Opopanax liquide, & blanc au commencement: mais qui se desséche ensuite, & devient peu à peu de couleur dorée dans sa superficie.

On nous apporte de Marseille trois sortes d'Opopanax; sçavoir celui en larmes, en masse contrefait, ou applati.

Le premier doit estre choisi en belles larmes blanches en dedans, & d'un blanc doré au dessus, d'une odeur forte, d'un goût amer & desagreable, le plus sec & le moins rempli de menu qu'il sera possible, y estant fort sujet. Opopanax en larmes.

Le second qui est en masse, sera le plus chargé de larmes, & le plus approchant de la couleur & de l'odeur de celuy en larmes qu'il sera possible. Opopanax en masse.

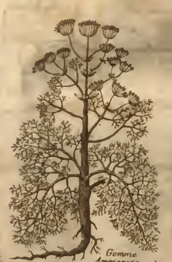
Opoponax applati, ou de la Compagnie. Pour l'applati, que l'on appelle Opoponax de la Compagnie, & que plusieurs canailles vendent pour celui en larmes, quoique facile à connoiître, en ce que le veritable est en petites larmes rondes, & que l'autre est plat, de la largeur & grosseur du pouce; ce que je puis assurer pour en avoir fait moi-même que j'ai encore. Ainsi on le rejettera entierement, n'estant que l'Opoponax mélangé avec une Gomme de fort bas prix, dont je tais le nom.

L'Opopanax est d'une si forte odeur, qu'en en ayant reçû une Caisse de Marseille au mois d'Aoust 1691. & l'ayant ouverte, nous causa un si cruel mal de teste à dix que nous estions, qu'il nous fut presque impossible de pouvoir durer pendant quatre heures. Cet avis servira pour ceux qui le feront venir nouveau; car étant vieux, cette forte odeur, aussi-bien que sa blancheur naturelle, se perdent, & devient d'un rouge fort foncé.

Il approche des qualitez du Sagapenum, & est propre pour la guérison des playes, entrant pour cet effet dans la composition de l'Emplâtre Divin, aussi-bien que le Galbanum, l'Ammoniac, & le Bdelium.

CHAPITRE XXVI.

De la Gomme Ammoniac.



LA Gomme Ammoniac, est une Gomme qui découle en larmes blanches des branches coupées, & de la racine incisée, d'une plante ferulacée, qui croît en quantité dans les sables de la Lybie, principalement proche de l'endroit où estoit autrefois le Temple de Jupiter Amon, d'où elle a tiré son nom.

Cette Gomme nous est apportée en grosses masses, dans lesquelles il se rencontre quantité de larmes blanches, tant dessus que dedans, d'une assez agreable odeur, tirant tant soit peu à celle de l'Opoponax.

On choisira cette Gomme en belles larmes, séches, blanches, ron-

des, d'un goût amer, & assez desagreable; & celle en masse la glus chargée de larmes, & la plus nette qu'il sera possible, en ce qu'elle est sujette à estre remplie de saleté, principalement de sa graine, qui est semblable à celle du Galbanum.

Son usage est pour plusieurs remedes Topiques, comme celle ci-devant.

Monsieur de Meuve dans son Dictionnaire Pharmaceutique, lui attribuë de grandes qualitez, où le Lecteur aura recours.

On en tire par la distillation, un Esprit & un Huile qui ont de grandes proprietez, marquées par le même Autheur. Esprit & Huile de Gomme Amoniac.

CHAPITRE XXVII.

Du Sang-Dragon des Indes.



LE Sang-Dragon des Indes, est une Gomme qui distile du tronc du plusieurs arbres, dont les feuilles sont comme des lames d'épées, d'un demi-pied de large, & d'une couleur verte, au bas desquelles naissent des fruits ronds de la grosseur de nos Cerises, jaunes au commencement, rouges dans le milieu, & d'un tres-beau bleu dans leur maturité: desquelles en ayant levé la premiere peau, il y paroît comme une espece de Dragon; ce qui lui a fait donner le nom de *Sang de Dragon*, assez mal-à-propos: puisque c'est une Gomme d'arbre, & non le Sang d'un Dragon, comme plusieurs le croyent encore.

Les Habitans des lieux incisent les troncs de ces Arbres, & aussi-tost il en sort une liqueur fluide & rouge comme du sang, qui se durcit aussi-tost que le Soleil se leve, & se forme en petites larmes fryables, & d'un tres-beau rouge. Lors que ce premier-ci est tombé, il en redistile un autre, qui nous étoit autrefois apporté, enveloppé dans des feuilles du même Arbre, de la figure d'un gros

œuf de pigeon : mais presentement il nous vient enveloppé dans des mêmes feuilles, de la grosseur & longueur du petit doigt ; & quelquefois aussi de la grosseur & figure de nos Sebestes.

On choisira le Sang Dragon en petites larmes, claires, transparentes & fort fryables & que la poudre en soit d'un tres-beau rouge foncé. Ce premier Sang-Dragon est fort rare en France, ne voïant presentement que celui en petits roseaux, que l'on choisira, sec aussi friable, & que la poudre soit de la couleur du premier ; & qu'en le rayant sur le papier, ou sur une pierre à queux mouillée, ou verre chaud, laisse un tres beau rouge. C'est pourquoi anciennement l'on s'en est servi pour peindre le verre en rouge.

Sang Dragon en roseaux.

Sang-Dragon en masse.

Il en vient aussi en masse qui aproche assez de celui en larmes, mais le beau est rare.

CHAPITRE XXVIII.

De Sang-Dragon des Canaries.

LE Sang-Dragon des Canaries, est aussi une Gomme qui découle du tronc & des grosses branches de deux differens arbres, aprés avoir esté incisez, dont l'un a la feuille du Poirier, mais un peu plus longues, & ses fleurs comme un ferret d'éguillette, & d'un tres-beau rouge.

L'autre a ses feuilles approchantes de celles du Cerisier, & ses fruits jaunes par côtes, de la grosseur d'un œuf de Poulle, dans lesquelles il se trouve un noyau de la figure de nos Muscades, qui renferme une amande de la même forme & couleur.

Ces Arbres croissent en quantité aux Canaries, principalement dans l'Isle du Port-Saint, aussi bien que dans l'Isle de S. Laurent, où ces Arbres sont appellez *Rba*, qui veut dire Sang, & leurs fruits *Masoutra*, ou *Voasoutra*.

Les Habitans de l'Isle Madagascar tirent une Huile des amandes, dont ils se servent pour guérir la brûlure, les Eresipelles, & autres maladies qui viennent de chaleur.

Ces Insulaires incisent le tronc de ces arbres, d'où il en sort une Gomme rouge, qu'ils mettent par pellottes de differentes grosseurs. Mais comme ce Sang-Dragon est fort chargé de vilainie, personne ne s'en veut charger, quoique d'une assez bonne qualité.

Quelques-uns amollissent ce Sang de Dragon par le moyen de l'eau chaude, & le mettent en roseaux de la même maniere que celui qui vient des Indes.

Ces mêmes peuples liquifient cette Gomme, dans laquelle ils mettent de petits bâtons blancs & legers ; & lors qu'ils sont assez chargez de Gomme, ils les retirent, & les font secher, pour nettoyer les dents, qu'ils appellent *Bois de la Palile.* Ces petits bâtons nous sont ordinairement apportez par Messieurs de la Compagnie des Indes.

Bois de la Palile.

Il est encore à remarquer que ce qui a fait appeller cette Gomme *Sang Dragon*, est que les Habitans des lieux appellent l'arbre qui porte cette Gomme *Draco*. Et comme elle est d'une couleur rouge, joint à la figure qui se rencontre sous la premiere écorce du fruit, tout cela ensemble a fait appeller cette Gomme *Sang-Dragon*. Ainsi au lieu d'estre appellé *Sang-Dragon*, on le doit appeller *Sang de Dracon*.

CHAPITRE XXIX.

Du Sang-Dragon faux.

LEs Hollandois nous envoïent une maniere de Sang-Dragon, qui est en pains plats, d'un rouge extrêmement foncé, & luisant tant en dessus que dedans, assez fryable; lequel estant écrasé, est d'un assez beau rouge, & brûlé, a l'odeur de la Cire d'Espagne.

Ce Sang de Dragon n'est autre chose qu'un mélange du veritable Sang de Dragon, & de deux autres Gommes donc je tais le nom. Et la chose est si vraïe, qu'il est facile de le voir par la Figure quarrée qu'il a, & comme il a esté jetté chaud sur les nattes de Palmes. Et de plus, c'est que j'en ai fait moi-même que je garde.

On nous envoie encore d'Hollande une autre sorte de Sang de Dragon, qui n'est autre chose que de la Gomme Arabique, ou du Senega, avec une teinture du Bresil de Fernambourg. Ainsi on sera averti de ne jamais emploïer de ces deux derniers Sangs de Dragon: puisque ce n'est autre chose que des Gommes, qui n'ont ni la couleur, ni l'odeur, & d'une qualité fort contraire à celles du veritable Sang de Dragon.

CHAPITRE XXX.

De la Gomme Elemy.



LA Gomme Elemy est une résine blanche, tirant sur le verdâtre, qui découle du tronc & des grosses branches, par le moyen des incisions que l'on fait à un arbre d'une moyenne hauteur, dont les feuilles sont longues &

étroites, d'un vert blanc, argenté dessus & dessous, avec une fleur rouge qui sort d'un petit calice de la couleur des feuilles, & des fruits de la couleur & figure de nos Olives. C'est ce qui a fait appeller ces arbres *Oliviers sauvages.*

Il se trouve quantité de ces Arbres dans l'Ethiopie, dans l'Arabie heureuse, d'où cette gomme nous est apportée en pains de deux à trois livres piece, enveloppez dans des feuilles de Cannes d'Inde. C'est pourquoi elle est appellée *Gomme Elemy en roseaux.*

Gomme Elemy en roseaux.

On la choisira séche, neanmoins mollasse, d'un blanc tirant sur le vert, d'une odeur douce & assez agreable, & prendre garde que ce ne soit du Galipot lavé dans de l'Huile d'Aspic moïenne, comme il n'arrive que trop souvent. Ce qui se connoîtra facilement, tant par sa grande blancheur, que par sa mauvaise odeur, tirant à celle de Therebentine, & qu'elle est toûjours enveloppée des feuilles qui se trouvent dans les cerons de bois de Gerofle.

Fausse Gomme Elemy.

Cette résine falsifiée est appellée de ceux qui la font, *Gomme Elemy de l'Amerique*, se servant de ce beau prétexte pour couvrir leur friponnerie.

La veritable Gomme Elemy que nous tirons d'Hollande, ou de Marseille, est un Baume naturel pour guérir les plaies; c'est pourquoi elle est employée fort à propos dans le *Baume d'Arceüs.*

Il se trouve aux Isles de l'Amerique un grand Arbre, dont le bois en est blanc, & qui a ses feuilles semblables à celles du Laurier, à la reserve qu'elles sont beaucoup plus grandes. Cet Arbre est tellement chargé de résine, qu'il y en a qui rendent jusqu'à cinquante livres d'une Gomme blanche, tout-à-fait semblable au Galipot, à la reserve qu'elle n'est pas si puante. Et comme cette Résine n'est encore que trés-peu connue des Marchands, quoi qu'elle nous soit commune, chacun la vend pour ce qu'il peut; les uns pour la Gomme Elemy, les autres pour la Gomme Animée, d'autres pour la Gomme Tacamaca. Mais on doit plutost l'appeller *Galipot de l'Amerique*, en ce que son odeur & sa figure en approchent tellement, qu'on a assez de peine à les pouvoir distinguer.

Galipot de l'Amerique.

Cette Résine vient dans des barils de differens poids, enveloppée dans de grandes feuilles, dont je n'ai pû encore sçavoir le nom.

Nous vendons encore de deux autres sortes de Gomme Elemy, dont l'une est si semblable à la poix-résine, que si ce n'étoit son odeur suave & aromatique, & qu'elle est couverte de feuilles qui enveloppent le bois de Gerofle, il n'y a personne qui en pût faire la difference. L'autre sorte de Gomme Elemy, est d'un gris cendré, tirant sur le brun, & en gros morceaux secs & friables. Mais comme il m'a esté impossible de sçavoir ce que ce pouvoit estre que ces deux sortes de Gommes Elemy; c'est ce qui fait que je n'en puis rien dire. Je dirai neanmoins que je croi que ce n'est que des Gommes Elemy sales, & de la bonne quantité que l'on a refonduë & recuite sur le feu. Ce que je ne voudrois pas affirmer, n'en estant pas certain.



Autre Gomme Elemy.



CHAPITRE XXXI.

De la Gomme Tacamacha.



LA Gomme Tacamacha est une résine liquide & transparente, qui découle du tronc de gros & grands Arbres, qui croissent en quantité dans la nouvelle Espagne, & dans l'Isle Madagascar, où ils sont appellez *Harame*, lesquels ressemblent assez à nos Peupliers.

Ces Arbres sont garnis de feuilles vertes, assez approchantes de celles du Buis, aprés lesquelles naissent des fruits rouges de la grosseur de nos noix vertes, dans lesquels il se rencontre une résine odorante & balsamique.

Les Insulaires incisent le tronc de ces Arbres, dont il découle une liqueur blanche & cristaline, d'une agreable odeur, qui se durcit peu aprés qu'elle est tombée, & dont ils se servent pour guérir les humeurs froides, pour appaiser les maux de dents, mais principalement pour calfeutrer les barques & vaisseaux: & ils se servent de son bois pour faire des planches.

Les Habitans de l'Isle Saint-Laurent avoient coûtume de mettre la premiere qui tomboit sans incision de l'arbre, dans de petites gourdes coupées en deux, sur laquelle ils appliquoient une grande feuille, comme une maniere de feuille de Palmier; & c'est celle-là que quelques Autheurs entendent quand ils demandent de la Gomme Tacamaca sublime. Et pour qu'elle soit de la qualité requise, elle doit estre séche, rougeâtre, transparente, d'une odeur forte, tirant à celle de la Lavande, d'un goût tant soit peu amer: & c'est celle-là que nous appellons *Gomme Tacamacha en coque.* (Gomme Tacamacha sublime, ou en coque.)

Celle qui tombe de l'Arbre par le moyen des incisions, est celle qui nous est apportée en masse, & quelquefois en larmes, semblables en figure à l'encens des Indes, que l'on choisira la plus garnie de larmes blanches, la plus nette, séche, & qui approchera le plus de l'odeur de la premiere qu'il sera possible. (Tacamacha en larmes & en masse.)

CHAPITRE XXXII.

De la Gomme Ederæ.



LA Gomme Ederæ, ou de Lierre, est une résine liquide, qui se durcit à mesure qu'elle découle.

Cette Gomme croist en quantité dans les Indes, dans l'Italie, Provence, & Languedoc, sur le grand Lierre qui rampe le long des arbres & des murailles.

Estant à Montpellier en 1680. me promenant dans le Jardin du Roy, j'apperçûs un Lierre qui rampoit le lòng d'un Laurier, qui avoit au haut de la maîtresse branche, un morceau de gomme de la grosseur du poing, lequel l'ayant demandé au Fils de Monsieur Chicanneau, pour lors Chancelier dudit Jardin, il me le fit donner; & aprés l'avoir examiné, je le trouvai semblable à de la glu, d'une couleur rouge, d'une odeur forte, pénetrante, & assez desagreable. Aprés l'avoir gardé quelque temps, il devint sec, friable, d'une couleur tannée, telle qu'elle nous vient des Indes par la voie de Marseille.

On la choisira bien séche, transparente, d'une odeur balsamique, & prendre garde que ce ne soit de la Gomme Alouchi, que l'on suppose bien souvent à sa place, principalement quand elle est chere.

Elle est estimée propre pour faire tomber le poil, & pour la guérison des plaies.



CHAP. XXXIII.

téte a deux pieds & demy de larges, trois pieds de long, neuf pieds de circuit, & paroît fort grosse, par rapport au reste du corps, sa gueule est grande d'un pied, son nez charnu & retroussé, ses yeux petits & large d'un pouce & long de deux, ses oreilles sont petites & courtes, & n'ont pas plus de trois pouces de longueur, il est fort gras par tout le corps, ces ongles sont fenduës en quatres & ressemblent à ceux d'un bœuf, & sa queuë à celle d'un pourceau ou d'un Ours, ses narines vont en serpentant, & a deux pouces & demy de profondeur, son museau a quelque conformité avec celuy d'une lionne ou d'une chate, & est velu, quoy qu'il n'ait point de poil dans tout le reste du corps; il a six dents dans la machoire de dessous, & les deux qui sont à l'extremité, ont demy pied de long, deux pouces & demi de larges, & un demy pied dépais de chaque côté, on voit sept dents machelieres, courtes, mais épaisses, il en a tout autant dans la machoire de dessus, laquelle il remuë de même que le crocodile; ses dents sont aussi dures qu'une pierre à feu, & même il en sort des étincelles quand on les frape avec un coûteau, ce qui rend vray semblable le sentiment des anciens, qui ont crû que cet animal vomissoit du feu en frapant ses dents l'une contre l'autre; souvent il sort du Nil, court le païs, & aprés s'y estre rempli de grain, se va replonger dans l'eau, pour tromper les paysans; & afin que les chasseurs ne puissent pas découvrir sa piste, il n'est pas moins mal faisant que le crocodile, lors qu'il est trop chargé de graisse il se frotte contre des roseaux, jusqu'à ce qu'il s'ouvre une veine, & la ferme en suite avec de la bouë, quand il s'est déchargé d'une quantité suffisante de sang.

Les Ethiopiens mangent sa chair, au raport de Clusius, qui dit que le Capitaine Vander Hagen l'a veu dans la Guinée, auprés du Cap Lopezgonzalvez, & qu'il a trouvé dans la ville de Liberto plusieurs têtes de Chevaux Marins, d'où son monde a arraché des dents d'une prodigieuse grosseur; les Egyptiens en attachent sur leur corps contre les hemoroides, ou portent une bague faite de ses dents. Les Negres s'en servent encore contre d'autres maladies.

Pierre de Vandenbrock, dit qu'il a veu quatre Chevaux de Mer paître dans le païs de Lavango pendant son voyage Dangole, qui ressembloient à de gros buffles, leur peau étoit presque aussi luisante que celle des lapins, leur téte étoit comme celle des jumens, leurs oreilles courtes, leurs narines larges, & ils avoient deux dents crochués dans la gueule comme les sangliers, les jambes courtes, les pieds faits comme des feüilles de pas d'âne & hannissoient comme des chevaux, à la vûë des Matelots ils s'arréterent tout court, puis se retirerent à petit pas dans la mer; quelquesfois ils levoient le nez au dessus de l'eau, mais ils s'y replongeoiet dés qu'ils appercevoient les mariniers, de sorte qu'ils n'en purent tuer aucuns, quelque ruze dont ils se servissent.

De tout cet animal, nous ne voyons en France que ces dents, desquelles, à cause de leur grande blancheur & dureté, on s'en sert à contrefaire les dents que l'on met dans la bouche de ceux à qui ils en manquent.

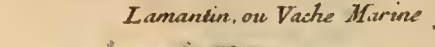
Ses dents n'ont point d'autres choix, que d'étre veritables & bien blanches.

Il y a encore un autre animal d'écrit dans plusieurs Auteurs, à qui on a donné le nom comme à celuy cy, d'Hypopothame, ou de Cheval Marin, qui n'a aucun usage dans la Medecine, ni ailleurs, que je sçache; c'est le sujet pour lequel je je n'en parleray point.

Neanmoins Mathiole dit dans son Livre à la page 189. que la cendre de ce Cheval Marin incorporée avec poix liquide, ou autres graisses, fait revenir le poil.

CHAPITRE XXXV.

Du Lamantin.





LE Lamantin, *Manati*, ou Vache Marine, au rapport du R. Pere du Tertre, est un Poisson tout à fait inconnu dans l'Europe : il porte quelquefois jusqu'à quinze à seize pieds de longueur, & sept ou huit de rondeur de corps. Il a le musle d'un bœuf, & les yeux d'un chien, il a la vûë fort foible, & n'a point d'oreilles ; mais en leur place il a deux petit pertuis, où à peine pourroit-on fourrer le doigt ; il entend si clair par ces pertuis, que la foiblesse de sa veuë est suffisamment suppleée par la subtilité de son oüie. Au défaut de la teste, il a sous le ventre deux petites pates en forme de mains, ayant chacune quatre doigts fort court & onglez ; & c'est ce qui l'a fait appeller *Manaty* par les Espagnols, comme qui diroit Poisson pourveu de mains : depuis le nombril il appetisse tout à coup, & ce qui reste de son corps depuis cette partie, est ce qui composé sa queuë, laquelle a la forme d'une pelle à four ; elle est large d'un pied & demy, épaisse de cinq à six pouces, revétuë de la mesme peau de son corps, & toute composée de graisse & de nerfs. Ce Poisson n'a point d'écailles comme les autres poissons, mais il est revétu d'un cuir plus épais que celuy d'un bœuf. Sa peau est de couleur d'ardoise fort brune, & parsemée fort clairement d'un poil de couleur d'ardoize, semblable à celuy du loup marin. Sa chair a le gout de celle de veau, mais elle est beaucoup plus ferme, & couverte en plusieurs endroits de trois ou quatre doigts d'épais de lard, duquel on se sert à larder, & à faire tout ce qu'on fait du lard de porc. Ce lard est excellent, & plusieurs le fondent & en tirent la graisse, qu'ils mangent sur le pain en guise de beurre. La viande de cet animal étant salée, perd beaucoup de son gout, & devient seiche comme du bois. Je crois pourtant que cela se doit attribuer au sel du païs, qui est extrémement corrosif.

On trouve dans la teste de cet animal quatre pierres, deux grosses & deux petites, ausquelles on attribuë la force de faire dissoudre la pierre dans la vessie, & de faire jetter le gravier des reins : mais je n'en sçaurois approuver l'usage, dautant que ce remede est fort vomitif, & fait de grandes violences à l'estomach.

La nourriture de ce Poisson est une petite herbe qui croît dans la Mer, laquelle il paist tout de même que le bœuf fait celles des prés : & aprés s'être saoulé de cette pâture, il cherche les rivieres d'eau douce, où il boit & s'abreuve deux fois le jour. Aprés avoir bien beu & bien mangé, il s'endort le mufle à demy hors de l'eau, ce qui le fait connoître de bien loin par les Pescheurs, qui ne manquent point de luy courir sus, & l'attraper en la maniere suivante.

Ils se mettent trois ou quatre au plus, dans un petit Canot (qui est une petite nasselle toute d'une piece, faite d'un arbre creuse en forme de chaloupe) le Cabareur est sur l'arriere du Canot, qui remuë à droit & à gauche la pelle de son aviron dedans l'eau ; de sorte que non seulement il gouverne le Canot, mais encore le fait avancer aussi vîte que s'il étoit poussé d'un petit vent & à demy voiles. Le Varreur (qui est celuy qui darde la beste) est tout droit sur une petite planche au devant du Canot, tenant la varre en main (c'est à dire, une façon de picque, le bout de laquelle est emboité dans un harpon, ou javelot de fer. Le troisiéme est dans le milieu du Canot, qui dispose la ligne, qui est attachée au harpon pour la filer lors que la beste sera frapée.

Tous gardent un profond silence ; car cet animal a l'ouïe si subtile, qu'une seule parole ou le moindre clabottement d'eau contre le canot, est capable de luy faire prendre la fuite, & frustrer les Pescheurs de leur esperance. Il y a du plaisir à les voir, car le Varreur palpite de peur que la bête ne luy échape, & s'imagine toûjours que son Cabareur n'employe que la moitié de ses forces, quoy qu'il fasse tout ce qu'il peut de ses bras, & ne détourne jamais ses yeux de dessus la Varre, du bout de laquelle le Varreur luy montre la piste qu'il doit tenir pour arriver à la bête qui les attend toute endormie.

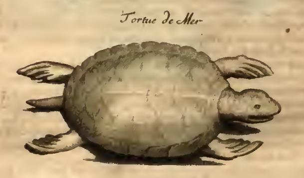
Lors que le canot en est à trois ou quatre pas, le Varreur darde son coup de toute sa force, & luy enfonce le harpon pour le moins demy-pied dans la chair. La Varre tombe dans l'eau, & le harpon demeure attaché à la bête, laquelle est à demy prise. Alors cet animal se sentant si rudement frapé, ramasse toutes ses forces & les employe à se sauver : il bondit comme un cheval échapé, fend les ondes comme l'aigle fend l'air, & fait écumer & blanchir la mer par tous les lieux où il passe. Il croid s'éloigner de son ennemy, mais il le porte par tout aprés soy ; de sorte qu'on prendroit le Varreur pour un Neptune conduit en triomphe par ce monstre marin. En fin, aprés avoir bien traîné son malheur en queuë, & perdu une bonne partie de son sang, les forces luy manquent, l'haleine luy défaut, & comme reduit aux abois, il est contraint de s'arrêter tout court pour prendre un peu de repos : mais il n'est pas plûtôt arrété que le Varreur tirant sa ligne se raproche de luy, & luy darde un second coup de harpon plus violent que le premier ; à ce second coup la bête fait encore quelques foibles efforts, mais en peu de temps elle est reduite à l'extremité, & les Pescheurs l'entraînent aisément à la rive du premier islet, où ils l'embarquent dans leur canot, s'il est assez grand pour le contenir.

La femelle fait deux petits qui la suivent partout : elle a sous le ventre deux tetins, desquels elle les allaicte dans la mer, comme une vache allaicte son veau sur la terre. Si on prend la mere on est assuré d'avoir les petits : car ils sentent leur mere, & ne font que tournoyer au tour du canot, jusqu'à ce qu'on les ait fait compagnons de son malheur.

La chair de cet animal fait une bonne partie de la nourriture des habitans de ce païs. On en apporte tous les ans de la terre ferme & des Isles circonvoisines, plusieurs navires chargez; & tant à la Guadeloupe, à saint Christophe, à la Martinique, qu'aux autres Isles prochaines, la livre s'y vend une livre & demie de Petun ou Tabac.

CHAPITRE XXXVI.

Des trois sortes d'especes de Tortuës; sçavoir la Tortuë Franche, le Caret & la Kaoüanne.



LA figure que je donne de la Tortuë est si exacte, dit le R. P. du Tertre, que ce seroit perdre le temps de m'arréter à faire aucune description de sa forme, Je me contenteray de décrire seulement ce que celles des Isles ont de particulier, & ce qui les distingue de celles de l'Europe.

L'on peut dire en commun de ces trois sortes de Tortuës, que ce sont des animaux stupides, pesans, sourds, & sans cervelle, car dans toute la tête (qu'elles ont grosse comme celle d'un veau) il ne s'en trouve pas plus gros qu'une petite féve. Elles ont la vûë excellente, leur grandeur est si prodigieuse, que la seule écaille de dessus porte quelquefois cinq pieds de long & quatre de large: leur chair (particulierement celle de la Tortuë franche) est si semblable à celle d'un bœuf, qu'une piece de Tortuë mise auprés d'une piece de bœuf, ne sçauroit étre distinguée que par la couleur de la graisse, qui est d'un jaune verdâtre. Il y a des Tortuës franches, qui toutes desossées donnent plus d'un demy baril de viande, sans y comprendre la tête, le col, les pattes, la queuë, les trippes & les œufs: desquels trente hommes pourroient faire un bon répas: & outre cela on tire

quelquefois tant des pannes que de la graisse superfluë, on a dequoy faire quinze ou vingt pots de d'huile, jaune comme de l'or, excellente pour les fritures & pour toute sorres de sauces, pourveu qu'elle soit nouvelle; car lorsqu'elle est vieille, elle ne sert plus que pour les lampes. La chair de ces Tortuës est si remplie d'esprit vital, qu'étant coupée par morceaux dés le soir, elle remuë encore le lendemain.

J'ay crû fort long-temps que les Tortuës de ces quartiers avoient trois cœurs: car au dessus du cœur (qu'elles ont gros comme celuy d'un homme) sort un gros tronc d'arteres, aux deux côtez duquel sont attachez deux autres façons de cœurs, gros comme des œufs de poule, & de la même forme & substance que le premier: mais j'ay depuis changé d'opinion, & crois fermement que ce ne sont que les oreilles du cœur. Quoyqu'il en soit, il est certain que cela bien ajusté sur une table, compose une fleur de Lys, d'où on peut tirer une conjecture assez avantageuse du progrez de nos Colonies Françoises dans l'Amerique, puisque la Providence de Dieu ne fait rien en vain, a planté la fleur de Lys au cœur l'animal qui est le Hieroglyphe du païs.

De la Kaoüanne.

LA Kaoüanne differe de la Tortuë-Franche, en ce qu'elle a la téte beaucoup plus grosse à l'équipolent du corps que le reste des autres Tortuës. Elle est plus méchante, & se défend de la gueule & des pattes, lorsqu'on se met en devoir de la prendre & de la tourner: Er quoy qu'elle soit la plus grande des trois especes, elle est neanmoins fort peu estimée, parce qu'elle a la chair noire, qu'elle sent la marine, & qu'elle est d'un assez mauvais gout. Ceux qui la vont pescher aux Kaymans, la mélent avec la Tortuë-Franche pour en avoir le débit, mais elle luy communique son mauvais goût. L'huile qu'on en tire est acre, & gâte les sauces dans lesquelles on la met, l'on n'en mange qu'à faute d'autre: elle n'est pas pourtant inutile, car l'on s'en sert à brûler dans les lampes.

Quelque temps aprés que la grande écaille de la Kaoüanne est dépoüillée, & que les cartilages commencent à se pourrir, il se dérache de dessus huit feüilles beaucoup plus grandes que celles du Caret, mais plus minces, & marbrées de blanc & de noir. La pluspart des grands miroüers en sont garnis, & il est certain que si elles étoient plus épaisses, elles iroient du pair avec l'écaille du Caret.

Du Caret.

LE Caret est la plus petite de toutes les trois especes de Tortuës, la chair n'en est pas si bonne que celle de la Tortuë-Franche; mais elle est beaucoup meilleure que celle de la Kaoüanne. L'huile qu'on en tire est excellente pour les debilitez de nerfs, goutes syatiques, & pour toutes les fluxions froides. Je connois des personnes qui s'en sont servies fort utilement, pour des maux de reins causez par des efforts. Huile de Caret

Mais sur tout ce qui le fait estimer, est l'écaille qu'il porte sur le dos, qui vaut jusqu'à six francs la livre. Toute la dépoüille d'un Caret consiste en treize feuilles, huit plates & cinq en d'os d'âne.

Des huit plattes il y en a quatre grandes, qui doivent porter jusqu'à un pied de haut & sept pouces de large. Le beau Caret doit être épais, clair, transparent, de couleur d'antimoine, & jaspé de minime & de blanc. Il y a des Carets qui portent six livres de feüilles sur les dos. On s'en sert à faire des peignes, & d'autres

petits ouvrages, qui sont d'une exquise beauté & de prix. Voicy la façon de lever ces feuilles de dessus la grande écaille, qui est proprement la maison du Caret. Aprés en avoir tiré toute la chair on fait du feu dessous, & ces feüilles venant à sentir le chaud, se levent aisément avec la pointe d'un couteau.

L'huile que l'on tire des pannes & de la graisse du Caret, est chaude & estimée des Sauvages, & des habitans François qui s'en servent contre les syatiques, & les goutes froides, les goutes crampes, & engourdissement de nerfs.

De la façon de pescher les Tortuës.

LA pesche des Tortuës se fait en trois façons, sçavoit au Chevalage, à la Varre, & quand elles terrissent.

La Tortue Chevalle, c'est à dire s'accouple, depuis le commencement de Mars jusqu'à la my May. Je laisse toutes les circonstances de cette action, c'est assez de dire que cela se fait sur l'eau, ensorte qu'elles peuvent être facilement découvertes: alors deux ou trois personnes se jettent promptement dans un Canot, leur courrent sus, & les abordent facilement; ils leurs passent un lacs coulant dans le col, ou dans une patte, ou bien n'ayant point de corde on les prend avec la main par dessus le col au défaut de l'écaille. On les prend quelquefois toutes deux, mais pour l'ordinaire la femelle échape. Pour lors les mâles sont fort maigres & durs, & les femelles en tres bon point.

La Varre de la Tortuë se fait de la même façon que celle du Lamantin, excepté qu'au lieu de harpon au bout de la Varre, on y enclave un cloud carré long de la moitié du doigt, & fort pointu, auquel est attaché la ligne. La Varre étant jettée sur le dos de la Tortue, le cloud s'enfonce jusqu'à la moitié dans l'écaille, qui est toute composée d'os, & y tient comme si elle estoit fichée dans du chêne. La Tortuë se sentant frapée, fait les mêmes efforts que le Lamantin, & les Varreurs les mêmes diligences. Quelqu'uns disent que ses forces luy manquent à cause du sang qu'elle a perdu, mais il ne sçavent pas que la Tortuë ne perd pas une seule goute de sang par cet endroit où elle a été blessée, jusqu'à ce que le clou en ait été tiré.

Le Terrissage des Tortuës, se fait depuis la Lune d'Avril jusqu'à la Lune d'Aoust: car alors la Tortuë se sentant incommodée par l'accroissement, la pesanteur, & le grand nombre de ses œufs, qui sont quelquefois jusqu'au nombre de plus de deux mille, étant contrainte par une necessité naturelle, qui ne se peut differer; elle quitte la mer pendant la nuit, & vient reconnoître le long de la rive un lieu propre pour se décharger de son fardeau, ou au moins d'une partie. En ayant reconnu un propre pour cet effet, qui est toûjours une Ance de sable; elle se contente pour cette nuit de reconnoître la place, & se retire doucement dans la mer, remettant la partie à la nuit suivante, ou à une autre bien prochaine. Tout le jour elle se promene paissant l'herbe sur des rochers dans la mer, sans toutesfois s'éloigner du lieu où elle doit pondre.

Le Soleil venant sur son declin on la voit paroître tout proche de la Lame, regardant deçà & delà, comme si elle se défioit des embuches: & comme sa veuë est fort perçante, si elle voit quelqu'un sur le bord du rivage, elle va chercher ailleurs un lieu plus assuré: que si elle n'apperçoit personne elle vient à terre à la faveur de la nuit, & aprés avoir bien regardé de tous côtez, elle se met à travailler & à creuser dans le sable avec les pattes de devant, fait un trou tout rond, large d'un pied, & profond d'un pied & demy; ce qui étant fait elle s'ajuste là dessus, & fait tout d'une suite deux ou trois cens œufs, gros & ronds comme des balles de

jeu de paume. L'écaille de ces œufs est souple comme du parchemin mouïllé; leur blanc ne cuit jamais, quoyque le jaune durcisse facilement. La Tortuë demeure plus d'une bonne heure occupée à pondre, & pendant ce temps un chariot luy passeroit sur le corps, sans qu'elle se bougeât de la place. Ayant achevé de pondre sans qu'on l'ait interrompuë, elle bouche si proprement le trou, & remuë tant de sable tout autour, qu'on a toutes les peines du monde à trouver les œufs. Cela fait, elle les abandonne & retourne à la mer. Les œufs se couvent d'eux-mêmes dans le sable, où ils sont quarante jours, au bout desquels les petites Tortuës sortent grosses comme des petites cailles, & fuyent droit à la mer, sans qu'on leur en ait montré le chemin. Estant prises avant que d'y être arrivées, on les fricasse toutes entieres, & c'est un mets délicieux.

Quantité de *Requiems*, & autres grands Poissons, leur font une cruelle guerre, & en avalent quasi autant qu'il en décend en la mer: & c'est un dire commun des habitans, que si de chaque ponaison il en réchapoit deux, toute la terre en seroit couverte. Celles qui échapent se retirent dans des marests ou étangs d'eau salée, sous des roches, & dans des racines de Parétuviers, dont les arcades sont si embarrassées l'une dans l'autre, que les grands Poissons carnassiers n'y peuvent entrer; & elles y demeurent jusqu'à ce qu'elles soient en état de fuïr où de se défendre. Elles ne terrissent jamais que de nuit, & même elles attendent que la Lune soit couchée. Quand il pleut, qu'il éclaire, & qu'il tonne à tout rompre, c'est alors qu'elle territ en plus grande abondance.

Si-tost que la Tortuë commence à terrir, nos François, dans tous les quartiers où il y a de bonnes Ances, y envoyent des hommes, & l'on distribuë également la viande que l'on a prise à ceux qui s'y sont trouvez: d'autres se mettent six ou sept ensemble, & équippent un Canot qui porte, dix, douze, ou quinze barils, ou quelquefois trois ou quatre tonneaux, & vont chercher les Ances les plus frequentées des Tortuës, & là divisant la nuit en quarre, chacun garde & fait sentinelle le quart de la nuit, & des revûës de temps en temps tout le long de l'ance. Ayant rencontré quelque Tortuë, ils la tournent sur le dos, & la laissent-là jusqu'au lendemain, sans craindre qu'elle se puisse retourner. Quelques-uns ont dit qu'étant ainsi tournée, elle soûpiroit & pleuroit; les soûpirs sont veritables, mais pour les larmes ce n'est autre chose que certaines glaires qui luy sortent des yeux, que l'on fait passer pour larmes.

S'il arrive qu'elle soit si grande qu'un homme n'en puisse venir à bout, il la met aisément à la raison, luy frapant quatre ou cinq coups de massuë sur le bec. Ceux qui se veulent donner du plaisir se mettent sur son dos, luy bouchent les yeux de leurs doigts, & la conduisent où bon leur semble; mais fut-elle à dix lieuës sur la terre, si on la laisse en liberté, elle prend sa route droit à la mer, quand même on luy auroit fait faire cent tours. Chacun contribuë également aux victuailles, & au sel pour saler la viande: & au retour on partage également toute la viande, mais il y a un lot particulier pour celuy auquel appartient le cours.

Le Caret vient reconnoître la terre dix-sept jours auparavant que de pondre ses œufs; de sorte que rencontrant un train de Caret, si on ne trouve point ses œufs, il y faut venir le dix-septiéme jour ensuivant, & indubitablement on l'attrapera.

Le Caret est aussi méchant que la Kaoüanne, & mord plus serré & tient plus opiniâtrément. Un jour ayant voulu en apporter un vif jusqu'à nôtre Case, l'ayant attaché par les deux pieds de derriere, à un levier qui étoit sur les épaules de deux de nos valets, il en mordit un par la fesse, qui se prit à crier si effroyablement, que tous les domestiques y accoururent, & chacun se prit à

fraper dessus, à le brûler, & tâcher de luy ouvrir la gueule avec des morceaux de fer, mais on ne luy peut jamais faire lâcher prise, qu'aprés luy avoir coupé la gorge.

CHAPITRE XXXVII.

Du Chien de Mer.



LE Chien de Mer est un Poisson assez gros, qui se trouve en differents endroits, mais sur tout en Espagne & à Bayonne. De tout ce Poisson nous n'en vendons que la peau, à cause du grand usage que les Ouvriers en bois en font, étant fort propre à le polir. Les veritables peaux de Chien, pour être belles, doivent être grandes & larges, d'un grain rude, ny trop gros ny trop petit, & garny de ses oreilles & nageoires.

On nous apporte encore de la Hougue, en basse Normandie, la peau d'un Poisson assez semblable au Chien de Mer, à qui l'on a donné le nom de Doucette ou Rousette, dont quelques Ouvriers se servent comme de peaux de Chien, quoy qu'il y ait bien de la difference, en ce que la peau de Chien est extremement rude, & la Rousette ne l'est que fort peu; & de plus, c'est que la peau de Chien est toujours brune, & les Roussettes sont de differentes couleurs, & toujours garnie sur le dos de petites étoiles, & sont beaucoup plus petites, c'est le sujet pour lequel ces peaux des Roussettes sont fort peu usitées à Paris, & ne s'employent guere que pour l'Auvergne.

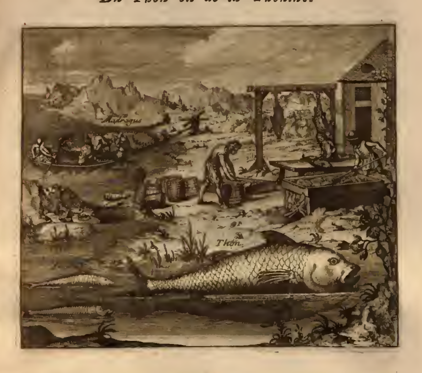
Roussettes ou Doucettes.

Outre l'usage que les Ouvriers en bois font de ces deux sortes de peaux, elles sont encore mises en usage par d'autres Corps de Metiers, comme Gainiers & autres.

Nous vendons de plus une autre peau de Poisson, que quelques-uns veulent que ce soit une espece de Rets, qui n'a autre usage tant en France, en Angleterre, & autres endroits, que pour faire des manches de couteaux.

CHAPITRE XXXVIII.

Du Thon ou de la Thonine.



LE Thon, que les Latins appellent *Thunnus*, est un Poisson assez grand, massif & ventru, qui se trouve en abondance dans la Mer mediteranée, principalement en Provence, comme à saint Tropez & à Nice, d'où nous vient tout celuy que nous vendons. Il s'en pesche aussi quantité en Espagne, mais celuy-là ne vient pas jusqu'à nous.

La pesche du Thon se fait pendant les mois de Septembre & Octobre (& cette pesche a tant de particularitez, que les pescheurs la font voir aux étrangers) qui est le temps que les Thons sortent de la mer Oceanne, pour entrer dans la mer Mediteranée, pour s'en aller au Levant comme les Anchois; je laisse à part toutes les particularitez de cette pesche, pour dire que lorsque le mois de Septembre approche les Provençaux jettent dans la mer de grandes rets faites de cordes de jonc qu'ils appellent la Madrague, ces Rets ou Madrague sont enjancez d'une maniere qu'il y a plusieurs separations en maniere de Chambre, dont la premiere est plus grande que les autres, afin que les Thons entrant par la plus grande dans les autres, n'en puisse ressortir aussi tost que la Madrague est pleine, ou que les pescheurs en ont assez, ce qui se fait en bien peu de temps, tant par la grande

quantité qui s'y en trouve que parce que dés qu'un Thon est entré dedans, les autres le suivent ainsi que font les moutons. La Madrague étant retirée de la mer, tous les Thons meurent d'eux-mêmes, ne pouvant vivre hors de l'eau ensuite on les pend en l'air, on les vuide & on leur ôte la tête, & aprés on les coupe par tronçons, on les fait rotir sur des grandes grilles de fer, & on les fricasse dans de l'huile d'olive, & aprés avoir été assaisonné de sel, de poivre, gerofle, & de quelque feüilles de l'aurier: on le met dans des petits barils ainsi tout cuit, & pret à manger avec d'autres huiles d'olives & un peu de vinaigre, pour le transporter en differends endroits, où il est appellé, à cause de cette preparation, Thon ou Thonine marine.

Nous voyons & vendons à Paris de deux sortes de Thon, qui ne differe neanmoins qu'en ce qu'il y en a dont les araites ou vertebres sont otées, & à qui pour cet effet on a donné le nom de Thon desossez, & que l'on met ordinairement dans des petits barils de bois blanc, large par le bas & étroit par le haut, & celuy qui n'est pas desossez dans des petits barils ronds.

Thon desossez.

On doit choisir le Thon desossez, ou non desossez, nouveau, ferme, bien enhuilé de bonne huile, & d'une chair blanche semblable à celle de veau.

L'usage du Thon est fort commun en Europe, & mêmes en plusieurs autres endroits, tant parce qu'il est prest à manger, que parce qu'il est d'un tres bon gout & approche de celuy du veau.

On pesche ordinairement avec les Thons un autre Poisson que les Provençaux appellent Imperador, & nous Empereur, on y voit aussi des Daufins qui sont toûjours deux à deux, puisque ayant accoutumé de sauter en l'air tous deux en un même moment, sortant des filets ils ne se laissent pas prendre, il y a lieu de les admirer, sortant également de l'eau l'un auprés de l'autre, & retombant ensemble dans la mer dans le même moment comme s'ils étoient accouplez.

Imperador & Daufins.

CHAPITRE XXXIX.

Des Anchois & Sardines.

OUtre le Thon nous vendons de plus des Anchois que nous faisons venir des mêmes endroits que le Thon, & comme nous faisons un fort gros negoce de ce Poisson, on les doit choisir petits, nouveaux, blancs dessus & vermeil dedans, bien ferme, ayant le dos rond, en ce que l'on pretend que les gros & plats soient les Sardines, & qu'en debouchant les barils la sauce soit d'un bon goût, & qu'elle ne sente point le vent.

La pesche des Anchois se fait en differens endroits, comme dans la Riviere de Gennes, en Catalogne, à Nice, à Cannes, à Antibes, saint Tropez, & autres endroits de la Provence. Cette pesche ne se fait guere que la nuit, & toûjours dans les mois de May, Juin & Juillet, qui sont les trois mois de l'année qu'elles sortent de la mer Oceane pour entrer dans la mer Mediterannée pour aller au Levant.

Lorsque l'on veut aller à la pesche des Anchois, & que l'on veut en pescher quantité, on allume du feu sur une grille de fer à la poupe du batteau, à celle fin que ces petits poissons en suivant la clairté se laissent prendre, mais ce qu'il y a de remarquable à cette pesche, c'est que les Anchois qui ont esté pris par le moyen du feu, ne sont pas si bons, ny si ferme, ny d'une si bonne garde que

ceux qui ont été pris sans feu, lorsque la pesche est faite, on leur attache à tous la tête, afin d'en tirer par le même moyen les tripailles qui sont superfluës, & les differencier d'avec les Sardines à qui on la laisse, qui pourroient les faire corrompre, & non pas comme dit Monsieur de Futenere, à cause de leur fiel, qui marque dans son livre être dans leurs têtes. A l'égard de la maniere qu'on les accommode, on ne fait que les arranger dans des petits barils de differens poids, dont les plus gros ne pesent au plus que vingt-cinq à vingt-six livres, en y mettant du sel une quantité raisonnable avec les Anchois. Nous faisons aussi venir, mais fort rarement, des Sardines seches, preparées tout de mêmes que les harens sors, mais le peu de consommation, & le peu de goût que l'on a trouvé à ce petit poisson, a fait que ceux qui en ont fait venir une fois, ny ont pas retourné une seconde. *Sardines seches.*

Etant à Royan, petite ville de Xaintonge, où il se trouve le plus de Sardines, quoy qu'il y en aye beaucoup en Italie & en Provence, quelques Pescheurs m'ont assuré que ces poissons ne marchoient jamais qu'en troupes, & que par la conduite de leur Roy & Capitaines comme les abeilles.

CHAPITRE XL.

Du Marsoüin.



LE Marsoüin, ou Cochon de Mer, est un gros Poisson fort connu, & dont l'usage est assez grand à cause qu'il est d'un assez bon manger; c'est ce qui fait que quelqu'uns l'ont mis au rang des Poissons Royaux: de tout ce Poisson nous n'en vendons que la graisse, ou les huiles aromatisez, ou non aromatisez, qui n'est autre chose que de la graisse fonduë, & par le moyen de quelques aromats, on luy fait changer sa puante odeur à quelque agreable. On attribuë à la graisse & aux huiles de Marsoüin, la proprieté de guerir les humeurs froides. Quelques Apoticaires tirent du Marsoüin, par le moyen d'une cornuë, plusieurs preparations à qui ils attribuë des differentes proprietez. *Huiles de Marsoüin aromatisez & non aromatisez.*

CHAPITRE XLI.

Des os de Seiches.

CE que nous vendons & appellons os de Seiches, & les Latins *os Sepiæ*, eſt le dos d'un Poiſſon fort commun dans la mer Oceane, & même dans la Mediteranée; les Seiches ſont des Poiſſons fort ideux, & d'une nature fort ſurprenante, il s'en mange en differentes Villes de France, comme à Lyon, Bordeaux, la Rochelle, Nantes & autres. L'os de ce Poiſſon eſt de differentes grandeurs, les plus grands ne paſſant neanmoins pas un demy pied; ces os ſont blancs, dur d'un côté & tendre de l'autre; c'eſt pour ce ſujet que les Orfévres s'en ſervent pour mouler; quelqu'uns ſe ſervent des os de Seiches pour ſe nettoyer les dents, mais leur plus grand uſage eſt pour les Orfévres, & pour ceux qui font la lacque ſurnommé de Venize.

CHAPITRE XLII.

Du Soldat ou Cancelles.



LE Soldat, dit le R. P. du Tertre, eſt une eſpece de petit cancre, long de trois ou quatre pouces au plus : il a la moitié du corps ſemblable à une

ſauterelle marine, mais revêtu d'une écaille un peu plus dure : quatre pieds aſſez ſemblables à ceux d'une Crabe; deux mordans, dont l'un n'eſt guére plus gros qu'un de ſes pieds, & l'autre eſt plus large que le poucé, rond, qui ſerre étrangement, & bouche tout le trou de la coquille où il loge. Tout le reſte du corps n'eſt qu'une eſpece de boudin, d'une peau aſſez rude & épaiſſe, gros comme le doigt, & long de la moitié, ou un peu plus. Au bout il y a une petite queuë, composée de trois petites ongles, ou trois petites écailles, comme la queuë d'une ſauterelle de mer. Toute cette moitié du corps eſt remplie d'un Taumaly, ſemblable à celuy qui ſe trouve dans la coquille d'une Crabe; mais rouge, & qui étant exposé au feu ou au Soleil, ſe fond & ſe reſoud en huile, qui eſt un veritable baûme pour les playes recentes. J'en ay fait moy-même l'experience ſur pluſieurs perſonnes avec de tres-heureux ſuccez. Tous les habitans en font grand cas, & il s'en trouve peu qui n'en faſſent proviſion. Huile ou baume de Soldats.

Ils deſcendent tous les ans une fois au bord de la mer, je ne ſçay ſi c'eſt pour s'y baigner, & y jetter leurs œufs comme les Crabes; mais je ſçay bien que c'eſt auſſi pour y changer de coquille, car la nature qui les fait naître le derriere tout nud, leur a donné l'inſtinct d'y pourvoir en naiſſant, car à peine ſont-ils monde, qu'un chacun d'eux cherche une petite coquille proportionnée à ſa grandeur, fourre ſon derrier dedans, l'ajuſte ſur ſoy, & ainſi revêtus des dépoüilles d'autruy, & armez comme des Soldats de ces coquilles étrangeres, gagnent la montagne, repairent dans les rochers & dans des arbres creux comme font les Crabes, & vivent comme elles de feüilles de bois pourris & de fruits; & quelquefois auſſi de pommes de Mancenille. D'où vient qu'encore que nos habitans en mangent, & les eſtiment fort, ils ſont trés-dangereux. J'ay une fois penſé rendre l'ame, pour en avoir mangé deux dans la grande terre, ſous des Mancenilles.

Cependant, nos Soldats croiſſent dans la montagne, & la coquille, qui n'a pas été expreſſément faite pour eux, commence à les preſſer & à leur ſerrer ſi étroitement le derriere, qu'ils ſont contraints de deſcendre au bord de la mer pour changer de maiſon. Les curieux qui ont pris garde à ce qui ſe paſſe dans ce changement, avoüeront ingenuëment avec moy, qu'il y a un plaiſir extréme à les voir faire. Ils s'arrêtent à toutes les coquilles qu'ils rencontrent, les conſiderent attentivement, & en ayant rencontré quelqu'une qu'ils croyent leur être propre, ils quittent incontinent la vieille, & fourrent ſi promptement le derriere dedans l'autre, qu'il ſemble que l'air leur faſſe mal, ou qu'il ayent honte de leur montrer à nud.

Ariſtote qui a dit que les animaux ne combatoient que pour le manger & l'accouplement, auroit ajoûté, s'il avoit ſçû ce que font ces petits animaux, & pour le logis : car ſi deux ſe rencontrent en même temps dépoüillez, pour entrer en une même coquille, ils s'entremordent & ſe battent, juſqu'à ce qu'en le plus foible cede, & quitte la coquille au plus fort, qui en étant revêtu fait trois ou quatre caracoles ſur le rivage; que s'il trouve que ce ne ſoit pas ſon fait, il la quitte & recourt promptement à ſon ancienne, & en va chercher une autre ailleurs. Ils changent ſouvent juſqu'à cinq ou ſix fois, avant que d'en trouver une propre.

Ils portent dans leurs coquilles environ une demy cueillerée d'eau claire, laquelle eſt un ſouverain remede contre les puſtules & veſſies, que le lait ou l'eau qui tombe de deſſus les branches de Mancenille, fait élever ſur la peau.

Quand on le prend, il fait paroître de la colere, jettant un petit cry, comme

qui disoit, gre, gre, gre, & tâche d'attraper avec son gros mordant, celuy qui le tient, & dessois qu'il a une fois mordu, on le tuëroit plûtôt que de luy faire lâcher prise. Un de ces Soldats m'ayant une fois pris par le bout du doigt, me fit par l'espace de deux heures souffrir d'étranges douleurs ; sans que j'y pusse apporter aucun remede. J'ay apris depuis qu'il ne faut que luy chauffer la coquille ; car alors non seulement il démord, mais même abandonne sa maison & se sauve.

Les habitans des Isles peschent ce Poisson, & aussi-tost qu'il est pris ils l'enfilent par la tête & l'expose au Soleil ; qui le fait fondre en sorte qu'il n'y reste que les araites. Ils reçoivent l'huile qui en sort, qui est épaisse comme du beurre, & d'une odeur extrémement puänte. Avec cette graisse il découle une eau rousse, qui empêche que cette huile ne se rencisse. Sa vertu est admirable pour les Rumatisme, & les guerir si promptement, que ceux qui ont ressenti les effets, ont plûtôt attribuë cela à une espece de miracle qu'à un remede humain ; & les Sauvages qui sont fort sujet à ce mal, ne se servent point d'autres remedes, c'est ce qui fait qu'ils vendent cette huile si chere, & qu'elle est si rare en France.

Quelqu'uns m'ont assuré que le Soldat étoit un Poisson de la figure d'un Esperlan, mais comme le R. P. du Tertre, en a fait une juste description, & qu'elle m'a été confirmée par le R. P. Plumiers, j'ay crû mieux faire de les suivre que de m'en rapporter à des personnes qui ne l'ont sçû que par ouy dire, & quelque diligence que j'aye fait, je n'en ay pû avoir qu'une coquille, & de la graisse ou huile.

CHAPITRE XLIII.

Des Ecrevisses de Mer & de Rivieres.

IL y a deux sortes d'Ecrevisses de mer, dit le R. P. du Tertre, que l'on appelle communément Homars, qui ne sont different qu'en ce que les uns ont deux gros mordans, plus longs & plus larges que la main, & beaucoup plus fort que ceux des Crabes, les autres n'en ont point ; mais ils ont deux grands barbillons herissez comme les pieds de nos Crabes, communs & longs comme le bras ; je croy que c'est ce que nous appellons le Pan de mer. Ils croissent d'une grandeur extraordinaire ; car il y en a qui ont prés de trois pieds de long. Leur chair est blanche, & autant ou plus savoureuse que celle des crabes, mais bien plus dure & plus indigeste, elle se mange avec le jus de citron & le poivre.

On les va pescher la nuit au flambeau dans les lieux pierreux, & d'où la mer s'étant retirée, il ne laisse pas d'y demeurer de petites mares ou fosses pleines d'eau, où on les foine, harponne, ou bien on les coupe en deux avec un coutelas.

De ces écrevisses de Mer ou Homars, on ne se sert en medecine que des grosses parres noirâtres, que quelques-uns nomment, sur tout en Angleterre *Cheli Cancrorum*. *Cheli Cancrorum.*

Pour ce qui est des Ecrevisses de Rivieres, nous ne vendons pour l'ordinaire qu'une petite pierre blanche faite en forme de yeux, d'où est venu leurs noms, quoyque fort improprement, puisque ce ne sont que des petites pierres qui se trouvent dans la tête des grosses Ecrevisses de Rivieres. *Pierres d'Ecrevisses.*

Ces pierres que la pluspart appellent yeux d'Ecrevisses, ou *Oculi Cancri*, ne se trouve gueres que dans les mois de May & de Juin, qui est le temps que les Ecrevisses posent leurs écailles. *Oculi Cancri.*

Les pierres d'Ecrevisse que nous vendons à Paris, viennent d'Hollande ; & si on en veut croire le Medecin de l'Envoyé de Pologne, qui est un fort honnête & habile homme, qui a demeuré long-temps en Hollande, m'a dit & assuré que ce que nous vendions sous le nom de yeux d'Ecrevisse, n'étoit qu'une terre blanche lavée, & mises en petites pastilles ou trochesques, & cachetez avec un petit instrument fait exprés, pour y former ce petit trou qu'on y voit, & aprés avoir été cuit au four elles nous sont envoyées. Et pour prouver son dire, il m'a assuré qu'il y avoit à Amsterdam deux personnes qui ne faisoient autres negoces que contrefaire ces petites pierres, ce que je n'ay pû sçavoir par lettres, quelque diligences que j'aye fait.

Il pourroit y avoir quelque vray semblables, en ce qu'il n'est pas possible que l'on puisse trouver en Hollande & autres endroits, assez d'écrevisses pour pouvoir retirer toutes les pierres qui se consomment en Hollande, en ce qu'il y a fort peu d'Hollandois qui n'en use, & qu'il n'en ait actuellement dans la bouche, sans ce qui peut s'employer en medecine, sans compter toutes celles qui s'employent en France & autres endroits; & j'ay veu des temps à Paris que ces pierres d'Ecrevisses y étoient à si bon marché qu'elles s'y sont données à des vingt & vingt deux sols la livre. D'un autre côté, je ne puis croire que si c'étoit une terre preparée que les Hollandois, qui sont gens d'esprit & fort éclairez, fussent assez simples pour faire un usage continuel d'un remede qui ne seroit que de la terre. Ainsi n'ayant pû m'éclaircir sur cet article, je le laisseray à decider à d'autres plus habiles que moy; & cependant je diray que l'on doit choisir ces pierres soit naturelles, ou fabriquées telles que l'on nous les envoye, bien blanches, & les plus grosses que faire se pourra. L'usage de ces pierres est presentement fort estimé, principalement depuis que l'on a reconnu que c'étoit un puissant Alkali, & qu'elles étoient fort convenables pour arrêter les vomissemens; on ne doit se servir de ses pierres qu'aprés qu'elles auront été bien broyées, on les prend au poids d'un demy gros dans du boüillon, & autres liqueurs convenables, on se sert des plus petites & entieres, que l'on met dans les yeux pour en tirer les ordures. Monsieur Charas m'a dit avoir tiré beaucoup de sel volatille d'huile & de teinture de ses pierres d'écrevisses, & même le marque dans sa Pharmacopes à la page 797. ce que je crois être veritables, n'étant pas un homme à avancer une chose qui ne seroit pas, ce qui ne se rapporte guere à ce que m'en a dit ce Medecin ; car nous sçavons par experience qu'une terre incipide telle qu'est la terre blanche d'Hollande, ne peut donner d'Huile n'y de Sel.

Et de plus, c'est que ces pierres d'écrevisses étant mise sur un charbon allumé, se noircissent & se calcine comme sont tous les os.

Outre les pierres d'écrevisses nous en vendons les cendres, que l'on fait facilement en brûlant les Ecrevisses dans un pot capable de resister au feu ; ses cendres doivent être jaunes & bien preparées, car celles qui sont noires ne valent rien, ayant été trop brûlée. Ces cendres n'ont pas grand usage en Medecine, n'étant usitées que pour quelque composition galenique, comme le Mondificatif d'Ache, ainsi qu'il est plus au long d'écrit dans la Pharmacopée de Monsieur Verny, Maître Apoticaire à Montpellier, avec qui j'ay eu l'honneur de converser plusieurs fois aussi, qui a Commenté sur celle de Monsieur Baudeton pere, Maître Apoticaire à Macon. *Cendres d'Ecrevisses.*

CHAPITRE XLIV.

De la Boutarque & du Cavial.

LA Boutarque est les œufs d'un Poisson que les Provençaux appellent Muge ou Mujon, fort frequent dans la Mediteranée : La meilleure Boutarque est celle qui vient de Tunis en Barbarie ; il s'en fait aussi au Martegue à huit lieuës de Marseille ; la plus estimée est celle qui est rougeatre, on la mange les jours maigres avec de l'huile d'olive & du citron.

Le Cavial que nous faisons venir d'Italie, se fait en plusieurs endroits du Levant, aussi d'œufs de Poisson, que quelqu'uns m'ont assuré être ceux de l'éturgeon, ce que je ne puis certifier pour ne le sçavoir positivement ; je diray seulement qu'il s'en mange beaucoup en Italie & peu en France, n'étant presque connu de personne aussi-bien que la Boutarque, principalement à Paris.

CHAPITRE XLV.

Du Requiem.

CE Poisson est appellé par les Espagnols *Phiburon*, par les Holandois *Haye*, & par les François *Requiem*, parce qu'il dévore les hommes, & fait chanter *Requiem* pour eux. Il est en tout & par tout semblable au Chien de Mer.

C'est bien le plus glouton animal du monde ; toutes choses luy sont bonnes, ne fussent que des morceaux de bois, pourveu qu'ils soient un peu graissez d'huile. Il ava le tout sans mâcher ; il est furieux, hardy, & se jette quelquefois sur la rive, jusqu'à demeurer à sec, pour engloutir les passans. Il y en a quelquefois qui mordent les rames à belles dents, de rage & de dépit de ne pouvoir avoir les hommes qui sont dans les Canots.

On trouve dans sa tête deux ou trois cueillerées de cervelle blanche comme neige, qui étant sechée, mise en poudre, & prise dans du vin blanc, est excellente pour la gravelle. L'on fait de l'huile à brûler de son foye.

Le Reverend P. du Tertre fait un long discours de cet animal, où le Lecteur pourra avoir recours. Quelques-uns ont donné à ce Poisson le nom de Tiberons, & d'autres celuy de Poisson à deux cens dents, & est si furieux qu'il coupe la cuisse d'un homme d'un seul coup de dents.

OUtre tous les animaux, ou leurs parties dont j'ay parlé cy-devant, nous vendons encore, mais fort rarement, les os de tête de Tiberons ceux des têtes de Crocodilles, de Carpes, de Perches, de Merlans, & les machoires des Brochets. Finalement il est permis aux Marchands Epiciers de faire venir toutes sortes de Poissons salé, & les vendre en gros & en détail.

Des

CHAPITRE XLVI.

Des Perles.



LEs Perles sont des petits corps ronds ou baroques, qui se trouvent dans les Mers tant d'Orient que d'Occident. Il y a plusieurs sortes de Perles, qui sont plus ou moins estimées, suivant qu'elles sont grosses, rondes & d'une belle eau, & suivant l'endroit où elles ont été peschées; comme il se trouvera par la suite du present discours, & comme Monsieur Tavernier dans ses voyages en a fait une curieuse recherche, j'ay jugé à propos, sans renvoyer le Lecteur à son Livre, de rapporter icy ce qu'il en a dit, dont voicy la teneur.

Il se trouve des Perles, dit-il, dans les mers d'Orient & dans les mers d'Occident; & tant pour la satisfaction du Lecteur, que pour ne rien omettre sur cette matiere, bien que je n'aye pas été en Amerique, je remarqueray neanmoins tous les endroits où il y a des pescheries de Perles, commençant par celles de l'Orient.

Premierement, il y a une pescherie de perles autour de l'Isle de Bahren dans le Golfe Persique. Elle appartient au Roy de Perse, & il y a une bonne forteresse où il entretient une garnison de 300. hommes. L'eau qu'on boit dans cette Isle, & celle de la côte de Perse, est comme salée & de mauvais goût, & il n'y a que ceux du païs qui en puissent boire. Pour ce qui est des étrangers il leur coute assez pour en avoir de bonne; car il faut qu'on l'aille puiser dans la mer depuis une demi-lieuë de l'Isle jusques à

prés de deux lieuës. Il faut que ceux qui la vont querir soient cinq ou six dans une barque, desquels un ou deux vont au fond de la mer, avec une bouteille ou deux penduës à leur ceinture, lesquelles ils emplissent d'eau & ensuite les bouchent bien. Car au fond de la mer environ deux ou trois pieds, l'eau est douce & des meilleures que l'on puisse boire. Quand ceux qu'on devale au fond de la mer pour puiser cette eau, tirent une petite corde qui est attachée à un de ceux qui sont restez dans la barque, c'est le signal afin que leurs camarades les retirent.

Pendant que les Portugais tenoient Ormus & Mascaté, chaque Terate ou bargue qui alloit pescher, étoit obligée de prendre d'eux un passeport qui coûtoit quinze Abassis; & ils tenoient toûjours-là plusieurs brigantins, pour couler à fond celles qui n'en avoient pas voulu prendre. Mais depuis que les Arabes ont repris Mascaté, & que les Portugais ne sont plus forts sur le Golfe, chaque homme qui va pescher paye seulement au Roy de Perse cinq abassis, soit que sa pesche soit bonne, soit qu'il ne trouve rien. Le Marchand donne aussi au Roy quelque peu de chose de chaque milliers d'huitres.

La seconde pescherie de perles est vis à vis de Bahren sur la côte de l'Arabie heureuse proche la ville de Catifa, qui appartient à un Prince Arabe avec toute la contrée d'alentour. Toutes les perles qui se peschent dans ces lieux-là se vendent la pluspart aux Indes, parce que les Indiens ne sont pas si difficiles que nous, tout y passe aisément, les baroques aussi bien que les rondes, & chaque chose à son prix, on se défait de tout. Il s'en porte aussi quelqu'unes à Balsara. Celles qui vont en Perse & en Moscovie, se vendent au Bander-Congo à deux journées d'Ormus. Dans tous les lieux que je viens de nommer & autres endroits de l'Asie, ils aiment autant l'eau tirant un peu sur le jaune que l'eau blanche, parce qu'ils disent que les perles dont l'eau est un peu dorée, demeurent toûjours dans leur vivacité & ne change jamais; mais qu'étant blanches elles ne durent pas trente ans sans perdre leur vivacité, & tant à cause de la chaleur du païs que de la sueur de la personne elles prennent un vilain jaune.

Avant que de sortir du Golfe d'Ormus, je parleray un peu plus au long que je n'ay fait dans mes Relations de la Perse, de cette admirable perle qu'a le Prince Arabe, qui ôta Mascaté aux Portugais. Il prit alors le nom d'Imenect Prince de Mascate, s'appellant auparavant Aceph Ben Ali Prince de Norenvaé. Ce n'est qu'une petite Province, mais la meilleure de toute l'Arabie heureuse. Il y croît tout ce qui est necessaire à la vie de l'homme, mais particulierement de beaux fruits, & sur tout d'excellens raisins, dont on pourroit faire de bon vin. C'est ce Prince qui a la plus Belle perle qui soit au monde, non pas tant pour sa grosseur; car elle ne pese que douze carats, & ny pour sa parfaite rondeur, mais parce qu'elle est si claire & si transparente que l'on voit presque le jour au travers. Comme le Golfe vis à vis d'Ormus n'a gueres que douze lieuës de large de l'Arabie heureuse à la côte de Perse, & que les Arabes étoient en paix avec les Persans, le Prince de Mascaté vint rendre visite au Kan d'Ormus qui le traita magnifiquement, priant aussi du festin les Anglois & les Hollandois, & quelques-autres Francs du nombre desquels je fus. A l'issuë du festin le Prince tira cette perle d'une petite bourse qu'il avoit penduë à son cou, & la montra au Kan & à toute la compagnie. Le Kan la voulut acheter pour en faire present au Roy de Perse, & en offrir jusqu'à deux mille tomens; mais il ne s'en voulut pas défaire. Depuis je passay la mer avec un Marchand Banian, que le Grand Mogol avoit envoyé à ce Prince pour luy offrir quarante mille écus de sa perle, ce qu'il ne voulût pas accepter. Cette histoire fait voir que pour ce qui regarde les joyaux, ce

qui eſt beau ne ſe doit pas toûjours apporter en Europe, mais plûtôt d'Europe en Aſie comme j'ay fait, parce qu'on y fait grand cas des pierreries & des perles quand elles ont une extraordinaire beauté, à la reſerve de la Chine & du Japon où l'on ne s'en foucie en aucune ſorte.

L'autre endroit de l'Orient où il y a une peſcherie de perles, eſt dans la mer, qui vient battre un gros bourg appellé Manar en l'Iſle de Ceylan. Ce ſont les plus belles pour l'eau, & pour la rondeur de toutes les autres peſcheries, mais rarement en trouve-t-on qui paſſent trois ou quatre carats.

Il y a enfin ſur la côte du Japon des perles de fort belle eau, & aſſez groſſes, mais elles ſont fort baroques. Toutefois on ne les peſche point, parce que comme je viens de dire, les Japonois ne font point d'eſtime des joyaux.

Bien que les perles qui ſe trouvent à Bahren & à Catifa, tirent un peu ſur le jaune, on en fait autant de cas que de celles de Manar, comme je l'ay remarqué; & dans tout l'Orient on dit qu'elles ſont meures ou cuites, & qu'elles ne changent jamais de couleur.

Je viens aux peſcheries de l'Occident qui ſont toutes dans le Grand Golfe de Mexique le long de la côte de la nouvelle Eſpagne, & il y en a cinq qui ſe ſuivent d'Orient en Occident.

La premiere eſt le long de l'Iſle de Cubagua, qui n'a que trois lieuës de circuit, & eſt éloigné de cinq ou environ de la Terre ferme. Elle eſt à dix degrez & demi de Latitude Septentrionale, & à cent ſoixante lieuës de S. Dominique dans l'Iſle appellée Eſpagnole. C'eſt une terre fort infertile qui manque de toutes choſes, & particulierement d'eau que les habitans ſont obligez d'aller prendre dans la Terre-ferme. Cette Iſle eſt renommée dans tout l'Occident, parce que c'eſt où ſe fait la plus grande peſche de perles, quoyque les plus groſſes ne paſſent pas cinq carats.

La ſeconde peſcherie eſt à l'Iſle de la Marguerite, c'eſt à dire l'Iſle des perles à une lieuë de Cubagua, qu'elle ſurpaſſe de beaucoup en grandeur. Elle produit tout ce qui eſt neceſſaire à la vie, ſinon qu'elle manque d'eau de même que Cubagua, & elle va s'en pourvoir à la riviere de Cumana proche de la nouvelle Cadis. Cette peſcherie n'eſt pas la plus abondante de toutes les cinq de l'Amerique; mais elle eſt eſtimée la principale, parce que les perles que l'on y trouve ſurpaſſent les autres en perfection, tant pour l'eau que pour la groſſeur. Une des dernieres que j'ay euës en main, bien formée en poire & de belle eau, peſoit cinquante cinq carats, & je la vendis à Cha Eſt Kan, oncle du Grand Mogol.

Pluſieurs s'étonneront de ce qu'on porte des perles de l'Europe en Orient, d'où il en vient quantité; mais il faut remarquer que dans la peſcherie de l'Orient, il ne s'en trouve point de ſi grands poids qu'en Occident; joint que tous les Rois & Grands Seigneurs de l'Aſie, payent bien mieux que l'on ne fait en Europe, non ſeulement les perles, mais toutes ſortes de joyaux quand ils ont quelque choſe d'extraordinaire, excepté le diamant.

La troiſiéme peſcherie eſt à Comogote, aſſez proche de la Terre-ferme,

La quatriéme eſt au Rio de la Hacha, le long de la même côte.

La cinquiéme & derniere eſt à Sainte-Marthe, à ſoixante lieuës du Rio de la Hacha. Toutes ces trois peſcheries produiſent des perles d'aſſez bon poids; mais d'ordinaire elles ſont mal-formées & ont l'eau plombeuſe.

Pour ce qui eſt enfin des Perles d'Ecoſſe, & de celles qu'on trouve dans une des Rivieres de Baviere, bien qu'il s'en faſſe des colliers qui valent juſqu'à mille écus & au delà, elles ne peuvent entrer en comparaiſon avec celles des Orientales & Occidentales.

Peut-estre qu'aucun de ceux qui ont écrit des perles avant moy, n'ont pas remarqué que depuis quelques années on en a découvert une pescherie en un certain endroit des côtes du Japon, & j'en ay vû quelques-unes que les Hollandois en ont apportées. Elles sont de fort belle eau, & l'on en trouve de grosses, mais toutes baroques. Les Japonois, comme j'ay dit ailleurs, ne font point de cas des perles, & s'ils en étoient curieux, il se pourroit faire que par leur moyen on decouvriroit quelques bancs où il s'en trouveroit de plus belles.

Avant que de finir ce Chapitre, je feray une remarque fort considerable touchant les perles & la difference de leurs eaux, les unes étant fort blanches, d'autres tirant sur le jaune, & d'autres sur le noir, & qui sont comme plombeuses. Pour ce qui est de ces dernieres il ne s'en trouvé que dans l'Amerique, & cela vient de la nature du fond qui est plus rempli de vase qu'en Orient. Dans un retour de carguaison que le feu Sieur du Jardin, ce fameux Joüaillier avoit dans les Gallions d'Espagne, il se trouva six perles parfaitement rondes, mais aussi noires que du Jayet, & qui l'une pour l'autre pesoient douze carats. Il me les donna avec d'autres choses pour porter en Orient, & voir si l'on s'en pourroit defaire; mais je les luy rapportay, & je ne trouvay personne à qui cela donnât dans la vûë. Pour ce qui est des perles qui tirent sur le jaune, cela vient de ce que les pescheurs vendant les huitres par monceaux, & les marchands attendant quelquefois jusques à quatorze ou quinze jours qu'elles s'ouvrent d'elles mêmes pour en tirer les perles, quelques unes de ces huitres venant pendant ce temps-là à perdre leur eau, elles se gârent & s'empuantissent, & la perle se jaunit par l'infection, ce qui est si veritable que dans toutes les huîtres qui ont conservé leur eau les perles sont toûjours blanches. Or on attend qu'elles s'ouvrent d'elle-mêmes, parce que si on les ouvroit de force comme nous ouvrons nos huîtres à l'écaille, on pourroit endommager & fendre la perle. Les huîtres du détroit de Manar s'ouvrent naturellement cinq ou six jours plûtôt que celles du Golfe Persique, parce que la chaleur est beaucoup plus grande à Manar qui est au dixiéme degré de Latitude Septentrionale, qu'à l'Isle de Bahren qui est environ au vingt-sept. Et ainsi entre les perles qui viennent de Manar il s'en trouve peu de jaune. Enfin tous les Orientaux sont fort de nôtre goût en matiere de blancheur, & j'ay toûjours remarqué qu'ils aiment les perles les plus blanches, les diamans les plus blancs, le pain le plus blanc, & les femmes les plus blanches.

CHAPITRE XLVII.

De quelle maniere les Perles s'engendrent dans les Huitres.

JE sçay que sur le témoignage de quelques anciens Auteurs qui n'étoient pas bien instruits des choses, on croit vulgairement que la perle s'engendre de la rosée du Ciel, & qu'il ne s'en trouve qu'une dans chaque huître; mais l'experience fait voir le contraire. Car pour ce qui est du premier, l'huître ne bouge du fond de la mer où la rosée ne peut penetrer, & quelquesfois mêmes il faut plonger jusqu'à douze brasses, comme nous verrons bien-tôt; & pour l'autre, il est constant qu'il se trouve jusqu'à six où sept perles dans une seule huître; car j'en ay eu une entre les mains où il y en avoit jusqu'à dix qui étoit en train de

se former. Il est vray qu'elles ne sont pas toutes de même grosseur, parce que s'engendrant dans l'huître de même que les œufs dans le ventre de la poule, comme l'œuf le plus gros s'avance vers l'orifice & sort le premier, les petits œufs demeurent au bas pour achever de se former; ainsi la perle la plus grosse s'avance la premiere, & les autres plus petites & n'ayant pas toute leur perfection, demeurent sous l'huître au fond de la coque, jusqu'à ce qu'elles ayent atteint la grosseur que la nature peut leur donner. Mais ce n'est pas à dire qu'il y ait des perles dans toutes les huîtres, & l'on en ouvre plusieurs où il ne s'en trouve point du tout.

Au reste, il ne faut pas s'imaginer qu'il y ait grand benefice pour ceux qui peschent les perles; car si les pauvres gens qui s'y occupent avoient dequoy s'occuper à autre chose, ils quitteroient cette pesche qui les empêche seulement de mourir de faim. J'ay remarqué dans mes relations de la Perse, que depuis Balsara jusqu'au Cap de Jasque, de côte & d'autre du Golfe Persique, la terre ne produit rien. Le peuple y est si pauvre & vit d'une maniere si pitoyable, qu'il ne voit ny pain ny ris, & ne mange que des dates avec du poisson salé; & il faut faire prés de vingt lieuës dans la terre avant que de rencontrer de l'herbe.

Cette pesche dans les mers d'Orient, se fait deux fois l'an, la premiere en Mars & Avril; la seconde en Aoust & Septembre; & pour la vente elle se fait depuis le mois de Juin jusques au mois de Novembre. Mais cette pesche ne se fait pas tous les ans. Car ceux qui font pescher veulent sçavoir auparavant s'ils y trouveront leur compte. Pour ne se pas tromper ils envoyent sur les bancs où l'on pesche sept ou huit barques, qui rapportent chacune environ un millier d'huîtres lesquelles on ouvre, & s'il ne se trouve pas dans chaque millier d'huîtres pour la valeur de cinq fanos de perles, qui font demi écu de nôtre monnoye, c'est signe que la pesche ne sera pas bonne; & ces pauvres gens ne pourroient pas retirer les frais qu'il leur faudroit faire. Car tant pour leur équipage que pour se nourrir pendant le tems de la pesche, ils empruntent de l'argent à trois & quatre pour cent par mois. Ainsi à moins que le milliers d'huîtres ne rapporte pour cinq fanos de perles, ils ne peschent point cette année-là. Il faut que les Marchands achetent ces huîtres au hazard, & qu'ils se contentent de ce qu'ils trouvent dedans. Ce leur est un grand bonheur quand ils trouvent de grosses perles; mais c'est rarement, & sur tout à la pescherie de Manar, qui n'apporte rien de gros comme j'ay dit. Ce sont pour la plus grande partie, des perles à l'once & à pilet: Il y en a quelqu'unes d'un demy grain & d'un grain, & c'est un grand hazard quand il s'en trouve de deux ou de trois carats. Il y a des années que le millier d'huîtres vaut jusqu'à sept fanos, & que la pesche monte à cent mille piastre & au delà. Pendant que les Portugais étoient maîtres de Manar, ils prenoient un droit sur chaque barque; & depuis que les Hollandois le leur ont pris, ils tirent huit piastres de chaque plongeur, & quelquefois jusqu'à neuf. Cela leur est revenu dans la plus haute année jusques à dix-sept mille deux cent reales. La raison pourquoy les Portuguais prenoient ce tribut de ces pauvres gens, & pourquoy les Hollandois le prennent encore, c'est qu'il faut qu'ils les maintiennent contre les Malavares leurs ennemis, qui viennent avec leurs barques armées, pour tâcher de prendre ces pescheurs & les faire esclaves. Tandis que la pesche dure, les Hollandois ont toûjours en mer deux ou trois barques armées du côté que les Corsaires peuvent venir, & de la sorte ils font qu'ils travaillent en repos. Ces pescheurs, pour la plus grande partie, sont Idolâtres, & il y en a aussi de Mahometans qui ont leurs barques à part. Ils ne se mélent point ensemble, & les Hollandois prennent plus de ces deniers que des autres. Car outre que les Mahometans payent autant que les Idola-

tres, ils donnent de plus toute la pesche d'un jour, lequel jour est au choix des Hollandois.

Plus il tombe de pluyes dans l'année plus la pesche des perles est bonne. Mais plusieurs s'étant imaginez qu'au plus profond que l'huître se trouve, la perle est d'autant plus blanche; parce que l'eau n'y est pas si chaude, & que le Soleil trouve plus d'empêchement pour donner au fond; il faut se desabuser de cette erreur. On pesche depuis quatre jusqu'à douze brasses de profondeur, & cette pesche se fait sur des bancs où il se trouve quelquefois jusqu'à deux cens cinquante barques. Dans la plus grande partie il n'y a qu'un plongeur, & dans les plus grandes il y en a deux.

Ces barques partent tous les jours de la côte avant le soleil levé, avec un vent de terre qui ne manque point, & qui dure jusques sur les dix-heures du matin. L'apresdinée elles reviennent avec un vent de mer qui succede au vent de terre, & qui ne manque point à se lever sur les onze heures ou midy si-tôt que l'autre a cessé. Les bancs sur lesquels ils peschent sont à cinq ou six lieuës en mer, & lors qu'ils sont-là, voicy de quelle maniere ils se prennent à pescher les huîtres.

On lie une corde soûs les bras de ceux qui plongent, de laquelle ceux qui demeurent dans la barque tiennent le bout. Ils tiennent attachée à leur gros orteuil une pierre de dix-huit à vingt livres, de laquelle aussi ceux qui demeurent dans la barque tiennent un bout. Il y a de plus un rets fait comme un sac, dont la bouche est entourée d'un cercle pour la tenir entre-ouverte, & ce rets est attaché comme le reste. Alors le plongeur devale dans la mer, & si-tost qu'il est au fond, où il se rend promptement par le poids de la pierre qu'il a attachée au gros orteuil, il l'ôte en diligence, & ceux qui sont dans la barque la retirent. Tant que le plongeur peut tenir son haleine il met des huîtres dans les rets, & sentant qu'il ne peut plus tenir bon, il tire la corde dont il est lié soûs les bras, qui est le signal afin que l'on le retire, ce que ceux qui sont dans la barque font le plus vîte qu'ils peuvent. Ceux de Manar sont plus habile à la pesche, & demeurent plus long-temps sous l'eau que les pescheurs de Bahren & de Catifa; car ils ne mettent point à leur nez de pincetes, ny de cotons à leurs oreilles de peur que l'eau n'y entre, comme l'on fait au Golfe Persique.

Aprés qu'ils ont tiré le plongeur dans la barque, ils tirent le rets où sont les huîtres, & il se passe environ un demi-quart d'heure, tant à ôter les huîtres, qu'à donner au plongeur le temps de reprendre haleine, aprés quoy il retourne au fond de la mer comme auparavant, ce qu'il fait par diverses fois pendant dix ou douze heures, & puis il revient en terre. Ceux qui ont affaire d'argent vendent d'abord ce qu'ils ont pesché; mais ceux qui ont dequoy vivre les gardent jusqu'à ce que toute la pesche soit finie. Ils laissent les huîtres sans les ouvrir, & à mesure qu'elles se corrompent elles s'ouvrent d'elles-mêmes. Il y a de ces écailles qui sont quatre fois aussi grandes que celles de nos huîtres de Roüen, & comme la chair des huîtres dont nous parlons, est fade & de mauvais goût, on n'en mange point & on la jette.

Pour conclusion du discours des perles, il faut remarquer que dans toute l'Europe elles se vendent au poids de carat qui est de quatre grains, de même que le poids des diamans; mais que dans l'Asie on a divers poids. En Perse on pese les perles par Abas, & un Abas est un huitiéme moins que nôtre carat. Aux Indes, & sur tout dans les terres du Grand Mogol, & des Rois de Golconda & de Visapour, on les pese par Ratis, & le ratis est aussi un huitiéme moins que le carat.

Goa etoit autrefois le lieu où se faisoit le plus grand negoce de toute l'Asie, pour ce qui étoit des diamans, des rubis, de saphirs, des topases, & d'autres pierreries. Tous les Mineurs & les Marchands s'y rendoient pour y vendre ce qu'ils avoient apporté de plus beau des mines, parce qu'ils avoient-là toute liberté de vendre, au lieu qu'en leur païs quand ils montroient quelque chose aux Rois ou aux Princes, il falloit la leur donner pour le prix qu'ils vouloient. C'étoit aussi à Goa où se faisoit le grand commerce des perles, tant de celles qui venoient de l'Isle de Bahren au Golfe Persique, que de celle qui se peschent au détroit de Manar sur la côte de l'Isle de Ceylan, comme aussi de celles qu'on apportoit de l'Amerique. Il faut donc sçavoir que dans Goa, & dans tous les autres lieux que les Portugais tiennent aux Indes, ils ont pour les particulier, ce que l'on n'a point dans tous les autres lieux où se fait le negoce des perles, ni dans l'Europe, ni dans l'Asie, ni dans l'Amerique. Je ne parle point de l'Afrique, parce que cette marchandise n'y est point connuë, & que dans cette partie du monde les femmes se contentent pour tous joyaux de quelques morceaux de crystal, ou de quelques grains de corail faux, ou d'ambre jaune, dont elles se font des colliers & des brasselets qu'elles portent aux bras & aux jambes.

Les Portugais donc dans tous les lieux des Indes où ils commandent, vendent les perles à un poids qu'ils appellent Chegos; mais ils les achetent des Marchands selon les lieux d'où ils les apportent, par carats, ou par abas, ou par ratis.

A l'égard des perles que nous vendons ordinairement, ce ne sont que de celles que nous appellons perles à l'once, à piller ou à broyer, & quelquesfois aussi semence de perles, non qu'elles servent à en produire d'autres, mais parce qu'elles sont petites, & pour être de la qualité requise, elles doivent être blanches, claires & transparentes, & veritables Orientales, & rejetter celles qui sont d'un blanc mat & rempli de mille impuretez. Il se trouve tant de sorte de perles, que j'aurois assez de peine de les pouvoir toutes definir; mais comme on ne doit vendre pour l'usage de la medecine ou autres, que des perles Orientales; on doit rejetter toutes les autres qualitez de perles, principalement ses petites perles rondes & d'un blanc de farine, que nous appellons ordinairement perles d'Ecosse ou de Bruxelle, n'étant que du ver; à l'égard de la grosseur il n'importe, pourveu qu'elles soient d'une belle eau & veritable Orientales.

Semence de Perle.

Perle d'Ecosse ou de Bruxelle.

L'usage des perles, est pour mettre dans les potions, ou autres compositions cordiales; aprés qu'elles ont été bien broyée les Dames de qualitez s'en servent aussi pour s'embelir le visage.

Magister, Sel & Huile de Perles.

On tire des Perles Orientales par le moyen de quelque acide ou avec d'autres liqueurs, un Magister & un Sel de perle à qui on attribuë de grandes proprietez, & comme ces deux drogues sont extrémement chere, ceux qui en auront besoin ne les acheteront que d'honnêtes Marchands. A l'égard de l'Huile de Perle, ce n'est que du Sel de Perle resou à la cave, à qui on a donné le nom d'Huile de Perle par défaillance. Il y a encore quantité d'autres preparations imaginaires de perles, comme les blancs ou arcanne, les fleurs, les esprits, les essences, les teintures & autres semblables, qui sont plus propres à attraper l'argent des idiots, que d'apporter aucun soulagement; & la meilleur preparation qu'il y ait aux perles, c'est de les bien broyer.

Diverses autres preparations de Perles.

CHAPITRE XLVIII.

Des Nacres de Perles.

NOus voyons à Paris de grandes coquilles grisatres & rabotteuses au dessus, & d'un blanc tant soit peu verdâtre au dedans, à qui on a donné, mal-àpropos le nom de Nacre, ou de mere de Perles, non pas à cause que les perles s'y engendrent comme beaucoup de personnes le croyent, mais parce qu'elles sont dedans d'une couleur & d'une eau de Perles Orientales, de même que le dessus, principalement lors qu'on l'a ôté par le moyen de l'eau forte.

L'usage de ces coquilles est pour faire plusieurs ouvrages ; quantité de personnes les preparent & les broyent, & aprés les avoir mis en trochisques, les vendent pour perles preparées.

CHAPITRE XLIX.

Des Porcelaines en Coquillage.

CE que nous appellons Porcelaines en Coquillages, & les Latins *Concha venerea*, sont des petites coquilles blanches que l'on nous apporte de plusieurs endroits des Indes tant Orientales qu'Occidentales, enfilées en maniere de Chapelets & par pantes ; si bien que dans un paquet où il y a plusieurs de ses pantes, il s'y trouvera plus d'un millier de ces petites coquilles : Les Siamois, les Aroüargues & les habitans de la Nouvelle Espagne, se servent de ses petites coquilles comme nous faisons icy de la monoyes. Ces coquilles n'ont autre usage dans la medecine que pour quelque composition galenique où elles entrent ; on s'en sert aprés les avoir broyées comme des Perles.

A l'égard du choix on doit prendre les plus petites & les plus blanches.

Il y a plusieurs especes de coquilles que l'on appelle porcelaine, ainsi que l'a fort bien d'écrit Jonston ; mais comme on ne doit se servir que de celles dont la figure est dépeinte à l'étampe des Perles, je n'ay pas jugé à propos d'en faire aucune description.

CHAPITRE L.

Du Dentalé.

LE vray Dentalé ou *Dantalium* & non pas *Dentalis*, comme la plupart l'appellent, est un tuyau d'environ trois pouces de long, gros par un bout & menu par l'autre, fait en forme de dent de chien ; ce tuyau est d'un blanc verdatre, luisant ; garni de lignes droites qui vont d'un bout à l'autre ; il est creux, leger,

&

de la grosseur du tuyau d'une plume par son gros bout, en diminuant toûjours jusqu'à l'autre.

Ce veritable Dentalé est si rare qu'il n'a jamais été d'écrit de personne, & si ce n'avoit été Monsieur de Tornefort qui m'en a donné un dont la figure se trouvera aussi-bien que des autres coquillages d'écrits cy-aprés à l'Estampes des Perles, j'aurois été contraint de le passer soûs silence, & de dire comme du Renou, Scrodet, & plusieurs autres, que ce petit tuyau creux de differentes couleurs qui se trouvent fort communement au rivage de la mer, & qui se vend dans nos boutiques auroit été le veritable *Dentalium*, qui est celuy dont les Apoticaires, mal à propos, se servent dans quelques compositions galeniques, entre-autres l'onguent citrin; je diray neanmoins qu'ils ne sont pas tout-à-fait blamable, tant parce qu'ils n'en ont eu jusques à present aucune connoissance, que parce qu'ils est extrémement rare.

Quelques-uns supposent aussi pour le veritable Dentalé l'os de la tête d'un poisson de mer, dont je n'ay pû positivement sçavoir le nom; cet os est blanc dessus & dessous, & dentelé tout au tour, & tout à fait semblables en grosseur & figure à un clo-porte.

A l'égard des proprietez, on veut qu'il soit étant bien broyé, un tres-bon Alkali.

CHAPITRE LI.

Du Antalè ou Antalium.

LE vray *Antalé* n'a pas été mieux connu que celuy cy-dessus, puisque les Apoticaires ont toûjours employez pour vray *Antalé* ou *Antalium*, un tuyau creux de differentes couleurs & grosseurs, ne passant neanmoins celle du tuyau d'une grosse plume; ces tuyaux se trouvent dans le fond de la mer & sur les rochers, tantôt separé & tantôt plusieurs ensemble, ils servent de retraite à de petits vermissaux marins, à qui quelques Auteurs, entre-autres Rondelet, fameux Medecin de Montpellier, a donné à ce tuyau le nom de *Tubuli Marini*; je ne m'arréteray point à rapporter tout le long discours que du Renou dit dans son Livre, pour dire que le vray *Antalé* (suivant Monsieur de Tornefort, l'homme le plus éclairé, tant sur les plantes que sur les coquilles, qu'il y ait eu en Europe depuis plusieurs siécles) est un autre sorte de tuyau qui naist aussi dans le fond de la mer; ce tuyau est long d'environ un pouce & demy, de la grosseur d'une grosse plume par le gros bout, & de celle d'une petite plume par l'autre, il est creux, large par un bout & étroit par l'autre; il est garni de petite lignes droites & creuses, qui vont d'un bout à l'autre. A l'égard de la couleur elle est toûjours blanche, mais differente, s'en trouvant de blanc verdatte, de blanc mat, ainsi du reste. Tubuli Marini.

A l'égard du choix de ces deux tuyaux, ils n'en ont point d'autres que d'être veritable, pour les proprietez de l'*Antale* il ne differe en rien du *Dentalé*.

CHAPITRE LII.

Du Nombril Marin.

Ce que nous appellons Nombril Marin, & les Latins *Umbelicus marinus*, est le couvercle d'une Coquille ou Limasson de Mer, assez commun dans la Mediteranée, à qui Rondelet a donné le nom de *Coclea Calata*; ce couvercle est attaché à une des extremitez de ce Poisson qui loge dans cette coquille, & lorsque cet animal se retire dans le fond de sa loge, il entraine le couvercle; & ferme si exactement l'ouverture de sa coquille, que l'eau de la mer n'y sçauroit entrer. Rondelet nous avertit avec raison, que le veritable Nombril Marin est une coquille fort differente de ce couvercle, il a d'écrit dans les Chapitres trente-huit & trente-neuf du même Livre, mais l'usage a decidé pour le couvercle, & il faut s'en servir quand on ordonne le Nombril Marin. Ce nombril Marin est de differentes grosseurs, mais ceux que nous voyons ordinairement, ne sont guere plus grand qu'un dernier, & de l'épaisseur d'un écu blanc, quoy qu'il s'en trouve de bien plus gros; car Monsieur de Tornefort en a qui pesent jusqu'à une demi livre; ce que je n'aurois crû si je ne l'avois veu, en ce que le plus gros que j'aye pû trouver, n'est que de la grosseur du pouce. Ces couvercles sont appellez nombrils, à cause de la grande ressemblance qu'ils ont avec le nombril de l'homme, & sont toûjours à demy plats & de differentes couleurs, ayant le côté plat, quelquefois tout blanc; mais le plus souvent d'un brun mêlé de noir, faisant ensemble une fort belle jaspure, & le côté rond, qui est le dehors est d'un blanc mêlé de rouge, qui fait un assez beau vermeil, quoyque ces petits Nombrils marins ne soient pas tout à fait rares. Quelques-uns emploient à leurs places la coquille d'un Limasson appellé *Nerita*, dont voicy ce que m'en a dit Monsieur de Tornefort.

Nerita L'histoire du *Nerita* est fort confus dans les Auteurs anciens & modernes; celle que Rondelet prend pour le *Nerita Dælian*, est une espece de Limaçon de mer qui se trouve dans la Mediteranée, & que les vagues jettent sur le sable dans les mêmes endroits que le Solen. Ce Limaçon est gros comme les Limaçons de terre, & d'une figure à peu prés semblables; mais il est plus épais, poli & rougeatre ordinairement en dedans; pour ce qui est du dehors on le trouve de differentes couleurs. Rondelet assure que l'espece dont il parle, est pointillée de noir, mais cette espece est rare; j'en ay veu quelqu'uns qui sont tous blancs; d'autres qui sont comme couleur de roze, quelqu'uns roussatre ou grisatre tirant sur le fauve, traversez de quelques bandes spirales, blanchâtres ou rouges, entrecoupées de brun, ou mêlées de quelques taches assez semblables à un V. renversé. Celle dont parle Bellon livre deuxiéme de *Aquat.* pag. 427. approche assez par sa figure de celle de Rondelet, mais il n'en d'écrit pas la couleur, cet Auteur assure que l'on l'appelle *Virlis* à Paris, & *Bigornet* ou *Bigorneau*, en Bretagne.

Outre ses *Nerita*, quelques Apoticaires confondent une petite plante, dont les feüilles sont rondes & épaisses, à qui les anciens ont donné le nom de *Cotyledon*, ou d'*Umbelicus Veneris*, à cause que ses feüiles approchent assez de la figure d'un Nombril. Cette plante est assez rare à Paris, mais fort commune dans le Languedoc, & il y a peu de maison où il ne s'en trouve dessus la couverture; ainsi ceux qui auront besoin de Nombril Marin, ne s'attacheront qu'à la couverture de ce Poisson dont j'ay parlé cy-dessus.

CHAPITRE LIII.

Du Blatta Bizantia.

LE *Blatta Bizantia*, *unguis odoratus*, ou ongles odorant, est aussi le couvercle d'une coquille appellée des Latins *Conchilium*, cette couverture est de differentes grandeurs, mais pour la figure elle ressemble aux griffes de quelques animal, elle est mince, d'une couleur brune facile à brûler, & d'une odeur assez desagreable, semblable à celle de la corne ; ce qui est bien contraire du nom qu'elle porte, & je ne puis sçavoir par qu'elles raisons les anciens luy ont donné le nom d'ongles odorant, tant parce qu'il ne ressemble nullement aux ongles, si ce n'est aux hargots ou griffes de quelques animal ; & parce que son odeur éloigné d'être agreable est fort puante. Discoride appelle ce couvercle *Onguis sive onix* : ce couvercle, dit-il, est semblable à celuy de la pourpre ; celuy qui se trouve dans les lacqs des Indes Orientales parmy le nard, est d'une odeur fort agreable, à cause que le Poisson qui le produit en mange. Cet Auteur prefere celuy qui vient de la Mer Rouge, à celuy qui se trouve du côté de Babylone, qui est noirâtre & plus petit; on bruloit de son temps l'un & l'autre pour les vapeurs, à cause, dit-il, que cette odeur approchoit de celle du Castoreum, ce qui confirme assez mon dire, en ce que l'odeur du Castor & de ce Couvercle est fort desagreable ; ainsi il ne doit plus être appellé Ongle Odorant, mais seulement *Blatta Bizantia*, qui signifie Blatte de Bizance ou de Constantinople; comme ce couvercle de poisson est assez rare, la plus part supposent à sa place les *Solen*, mâle ou femelle, dont voicy la description. Onguis ou Onix.

CHAPITRE LIV.

Du Solen.

LE *Solen* est une coquille de deux pieces, qui sont articulées ensembles par un bout, longues de quatre à cinq pouces, sur sept à huit lignes de large, creuses engoutieres, voutez par dessus, minces, coupées quarement par les bouts, & qui joints ensembles ressemblent assez-bien à un petit coffre, ou à ces étuis où l'on met un coûteau de table & une cueillere.

Rondelet appelle Solen mâle celuy dont la coquille est bluatre, ou couleur d'ardoise, & il a suivi en cela la pensée d'Apulée ; il nomme Solen femelle celuy dont les coquilles sont blanches ou roussatres, & qui sont ordinairement plus petites que les autres ; ces deux especes sont assez communes dans la Mediteranée, & j'en ay amassé sur le sable dans les Isles d'Hyeres, & du côté du Martigues en Provence, & dans le Languedoc, du côté de Peraut & de Cete ; on trouve encore une espece de Solen sur les côtes de Normandie, dont les coquilles sont blanches tirent sur le Purpurin, mais elles sont plus épaisses que celles de la mediteranée, & long d'environ sept pouces, sur un pouce de large.

Outre les Coquilles dont j'ay parlé cy-dessus, nous vendons les dessous des huitres à l'écailles, aprés qu'elles ont été calcinées en blancheur & mises en trochisques. On remarquera qu'il est assez difficile de pouvoir conserver ces tro- Huitres calcinées.

chisques en leurs entiers, parce qu'elles se reduisent en poudre comme la chaux; ces huitres calcinées sont une tres-bonne chaux, ce qui fait que les Hollandois ne se servent point d'autres. Quelques Auteurs comme Monsieur Ettmuler Medecin Allemand, dit dans son Livre au Traité des animaux à la page 300. que les huitres brûlées sont fort propres pour guerir les bubons pestilantiels, étant appliquez dessus; il dit aussi que l'on peut se servir du Poisson; il marque encore que l'on peut s'en servir au lieu de perles, ce que je ne puis aprouver, non pas parce qu'ils ne peuvent avoir les mêmes proprietez, mais parce qu'il y a bien difference de prix; & en cet article comme en toutes les autres, on ne doit jamais donner l'un pour l'autre, quand même ils seroient de la même qualité & du même prix, n'étant pas à faire à nous autres Marchands de faire des Substituts. Outre les coquilles dont j'ay parlé cy-devant, il y en a quantité d'autres dont je ne fais aucune relation pour trois raisons. La premiere pour n'être pas en usages; la deuxiéme, en ce que je n'y ay aucune connoissance; & en troisiéme lieu, en ce que Monsieur de Tornefort, qui a une connoissance parfaite sur cette noble & agreable curiosité, espere avant qu'il soit peu d'en donner au public une juste connoissance, ce qu'il pourra faire avec beaucoup de facilité, tant par sa grande connoissance que par le grand nombre qu'il en a, qui va à plus de trois milles toures differentes, & l'on peut dire que c'est dans ce grand nombre de coquilles où l'on peut admirer les yeux de la nature.

Fin des Animaux ou de leurs Parties, tant Terrestres que Aquatiques.





HISTOIRE GENERALE DES DROGUES

TROISIESME PARTIE.

LIVRE PREMIER.

Des Fossilles.

PREFACE.



'ENTENDS par le mot de Fossille generalement tout ce qui se rencontre dans les entrailles de la Terre, comme sont les Métaux, les demy-Métaux; les Mineraux, les Bitumes, les Pierres & les Terres: Or comme mon but est de commencer par les Métaux, je diray que ce que l'on entend par le mot de Métail est un corps dur & d'une substance égale en toutes ses parties qui se fond au feu, qui est ductille, & qui s'étend sous le Marteau, & qui est different des Mineraux, Bitumes, Pierres & Terres, comme il se verra cy-aprés: il y a bien de la contestation touchant le nombre des Métaux, les uns veulent qu'il y en ait neuf, les autres huit, les autres sept, & les autres six en ce qu'ils veulent que le vif argent, l'estain, glace & la fonte passent pour Métaux, mais comme cette opinion n'est pas bien fondée en ce que l'Estain, Glace & la Fonte sont des choses faites, je maintiendray à ceux qui ont conclu qu'il n'y en avoit que sept qui réponde aux sept Planettes, & aux sept jours de la Semaine, Sçavoir, l'Or au Soleil, & au Dimanche; l'Argent à la Lune & au Lundy; le Fer à Mars & au Mardy; le vif Argent, au Mercure & au Mercredy; l'Estain à Jupiter & au Jeudy; le Cuivre à Venus & au Vendredy; finalement le Plomb à Saturne & au Samedy. Quelques Personnes veulent que le Mercure ne soit qu'un demy-Métail, mais comme j'ay jugé à propos de n'en rien dire icy, je renvoye le Lecteur au Chapitre du Mercure ou Argent vif, pour commencer par l'or comme étant le plus beau de tous les Métaux.

CHAPITRE I.

De l'Or.

L'Or est un Métail jaune, doux & malleable, le plus noble, le plus pur, le plus pretieux, & le plus pesant de tous les Métaux. On nous apporte l'Or de plusieurs endroits du monde; mais la plus grande quantité vient des Minieres de Caravana au Perou, & de Valdivia au Chili, où il est si commun qu'ils s'en servent de la même maniere que nous nous servons de l'étain, du cuivre & du fer, & quoyque ce soit le meilleur païs, le plus abondant en or qu'il soit venu à nôtre connoissance. Les hommes y sont fort pauvres, par la grande cherté que sont les vivres. Il y a beaucoup d'autres endroits où l'on trouve de l'or, mais la plus grande quantité vient du Perou, c'est parce qu'il s'y trouve plus communément, & se rafine avec bien moins de peine & de dépense.

L'Afrique, l'Asie & l'Europe, produisent de l'or en quatres manieres. Sçavoir, en morceaux de differentes grosseurs, lequel est si pur & si mol, qu'avec un cachet l'on y peut graver tout ce que l'on veut, comme si c'étoit de la cire. Cet or naturel est appellé Or vierge.

Or vierge ou naturel.

Le deuxiéme se trouve en grain, le troisiéme en pierre, le quatriéme en sable ou paleole, ou paillette. Ces trois derniers Ors se trouvent ordinairement aprés les grandes pluyes aux endroits où les torrens d'eau ont passé, & même au fond des rivieres, principalement de celles qui ont passé au travers de quelque mines d'or, comme sont celles de Datzin & de Diguvira en Afrique, où il y a des Negres qui ne font autre metié que d'aller querir de l'or au fond de ses rivieres. La pluspart de l'Or que nous voyons en France vient du Perou, d'où il est apporté en barre ou lingots à Cadix par les Gallions d'Espagne. Messieurs de la Compagnie de France font venir du Senega un Or appellé en aurillet, c'est-à-dire ouvragés des mains des Sauvages, qu'ils tirent du Royaume de Galan, qui est voisin de celuy de Tombut. Les Hollandois apportent aussi de l'Or de Sumatra, & autres endroits des grandes Indes, avec des Poivres, & autres Marchandises de ces quartiers-là. Il y a encore une autre espece d'Or qui est celuy des Alchimistes, duquel je ne diray rien pour n'en avoir aucune connoissance, laissant cela à ceux qui ont le temps de s'y amuser, & de chercher la ruine de leurs famille, dans une operation où il n'y a guere de possibilité, pour dire que comme l'Or est le plus beau de tous les Métaux, on luy a donné le nom de Roy des Métaux, & que l'on en tire par le moyen de la Chimie, plusieurs choses necessaires à la vie. La premiere preparation que l'on fait à l'Or, est la purification laquelle se fait en quatre maniere. Sçavoir, par l'Antimoine qui est la meilleur; la seconde par la Coupelle; la troisiéme par l'Eau-Forte; & la quattiéme par le Ciment. On appelle Or de Coupelle celuy qui a été purifié par le moyen du plomb, & des cendres privez de leurs sel ou des os brûlez, qui est celuy dont se servent les Batteurs d'Or, pour le reduire en feüille. Celuy qui a passé par l'Eau-Forte, est appellé Or de depart; en quatriéme lieu, celuy qui est appellé Or de cimenr, est celuy qui a été rafiné par le moyen d'une pâte composée de brique, de sel commun, de sel armoniac, de sel gesme & d'urine. Il y a encore une cinquiéme purification d'Or par le Mercure, & comme ces matieres seroient trop longues à decider, on pourra avoir recours à quantité de Livres de Chimie qui en traitent.

Differentes sortes d'Or.

Or en Aurillet.

Or des Alchimistes.

Roy des Metaux.

Diverses purifications d'Or.

CHAPITRE II.

Du regule d'or.

LE regule d'Or est de l'Or passé par l'Antimoine, & ensuite versé dans un petit culot ou mortier de fonte, chauffé & graissé de la même maniere que ceux dans quoy on jette le regule d'Antimoine. Cette operation est fort peu en usage à cause de sa grande cherté; & il n'y a guere que les curieux qui s'y amusent, tant pour satisfaire leur curiosité, que pour avoir un Or extrémement pur.

CHAPITRE III.

De l'Or en feüille.

NOus appellons Or en feüille l'Or qui a passé par la coupelle, & par le moyen de quelque parchemin, ou de boyaux de bœuf (que les Ouvriers nomment Baudruche) & des coups des marteau est reduit en feüilles extrémement minces & legeres.

C'est une chose surprenante de sçavoir qu'un Batteur d'Or reduira une once d'or en 1600. feüilles, qui auront chacune trente-sept lignes en quarré. Et Monsieur de Furetiere dit que l'on reduit l'Or en cent cinquante-neuf milles quatre-vingt-douze fois plus que son volume; & les Tireurs en six cens cinquante un mille cinq cens quatre-vingt dix fois. On trouve chez les Batteurs d'Or de Paris de cinq sortes d'Or en feüille; le plus beau & le plus fort est celuy qu'ils vendent aux Fourbisseurs, pour dorer ces belles épées Damasquinez. Divers or en feüille.

Le deuxiéme est celuy qu'ils vendent aux Serruriers & Armuriers pour dorer le fer & les armes, qui n'est plus gueres en usage. Le troisiéme est celuy que l'on employe à dorer les livres. Le quatriéme est celuy des d'Oreurs en bois & des peintres. Le cinquiéme & le dernier, est celuy dont on se sert en Medecine, & que les Apoticaires mettent dans plusieurs poudres ou confections, tant pour leurs donner quelque vertu que pour l'ornement.

On broye ces feüilles d'Or, ou les rogneures que l'on appelle Bactreole, avec du miel blanc, & ensuite on les met dans des petites coquilles de moules, c'est ce qui luy a donné le nom d'or en poudre ou en coquille; cet or ainsi preparé sert à peindre en mignature. Bactreole. Or en coquille ou en poudre.

CHAPITRE IV.

De l'Or fulminant ou safran d'or.

L'Or fulminant est de l'Or en Grenaille, dissoud dans l'eau regale, & precipité en poudre brune par l'huile de tartre faite par défaillance, versez sur la

dissolution; cette poudre deseichée a beaucoup plus de force & beaucoup plus enflamable que la poudre à canon; cette preparation d'or est un sud orifique fort convenable à ceux qui ont la petite verole, donné depuis deux grains jusqu'à six; il est aussi propre pour appaiser le vomissement, & à reprimer la trop grande action du mercure.

CHAPITRE V.

De l'Or en poudre ou Moulu.

ON calcine l'or avec le mercure & le sel armoniac, & cette calcination est appellée or en poudre ou amalgamé; cet or en poudre ou amalgamé, sert aux doreurs, en ce qu'il s'étend facilement; il y en a qui ne se servent point de sel armoniac pour reduire l'or en poudre, & ne se servent que de mercure; il y a encore quantité d'autres preparations d'or, comme les tentures, les extraits, le pretendu or potable; mais comme toutes ces preparations ne sont pas reçûës de tout le monde; je diray avec eux que la plus grande proprieté que peut avoir l'or, c'est de donner toutes sortes de perfections à celuy qui le possede.

CHAPITRE VI.

Des Marcasites.

SOus le nom de Marcasite, suivant Monsieur Morin Docteur en Medecine de la Faculté de Montpellier, on entend un Mineral metallique, qui est embarrassé avec le souffre & la terre; celle-cy absorbe la matiere metallique qui se détache, & le souffre enleve celle qui étant plus subtiles & mercuriales & moins fixes se sublime, de sorte qu'il ne reste qu'un coups vitrifié & inutile que l'on nomme Letier.

Letier.

Quoyque ce mineral imparfait ne donne rien par le feu de fusion, quelque bon fondant qu'on y mesle, il est tres recherché par tous les vrays Alchimistes, & preferé à celuy dont on tire les metaux, que quelques-uns nomment improprement Marcasite, & l'est avec juste raison, car les principes n'étant point encore bien liez, il est moins difficile de les desunir, par la suite les determiner & les multiplier pour leurs operations.

C'est pour cette raison que ceux qui travaillent aux mines, les rejettent & les separent d'avec la mine, qui est dautant meilleur qu'elle contient moins de souffre & de terre.

Il est facile de concevoir, aprés ce que je viens de dire, que chaque métail a sa Marcasite propre, qui en est comme le germe, & que plus il fermente & plus il approche de la perfection metallique, plus il est éloigné du nom de Marcasite.

Il est neanmoins à remarquer que nous ne vendons pour l'ordinaire que de trois sortes de Marcasites, qui sont celle d'or, celle d'argent, & celle de cuivre. Celle d'or est ordinairement en petite boule ronde, fort pesante, & difficile à

casser

casser. Celle d'argent est à peu prés de la même figure, mais elle est moins colorée. Celle de cuivre est ronde ou longue, le plus souvent bossuë, & de la grosseur d'une balle à jöuer: cette Marcasite est fort dure, neanmoins si on la laisse dans un lieu humide, l'humidité la penetre, & la convertit toute en vitriol & devient à rien, lorsque l'on casse & divise en parcelle ces Marcasistes de cuivre, soit la ronde que l'on appelle A rognon, ou la longue surnommée A boudin, est d'un jaune doré, & tout par éguille, faisant comme une espece de soleil. Voilà à peu prés la definition des trois Marcasistes dont l'on se sert ordinairement; car pour celles de fer, d'étain & de plomb, je n'ay pû jusqu'aujourd'huy sçavoir positivement ce que c'est. Il y en a qui veulent asseurer que l'aymant soit la Marcasite de fer, le bismuth ou étain de glace naturel: celle de l'étain & le zain mineral, celle du plomb, & d'autres qui disent que l'étain & le plomb sont la même chose, & ne diferent qu'en couleur, se fondant sur ce que les anciens ont appellé l'étain plomb blanc, & le plomb plomb noir; ainsi il ne peut y avoir de deux sortes de Marcasites, & mon sentimens seroit bien le leurs m'ayant été tout à fait impossible de pouvoir trouver de l'étain, glace naturelle, comme je diray cy-aprés. D'autres, comme Monsieur de Furetiere disent, que les Marcasites de plomb servent à vernir les pots de terre, mais il se trompe; car la matiere dont on vernit les pots, est ce que nous appellons plomb mineral ou alquifoux, & avec juste raison, puisque c'est dequoy on fait le plomb en saulmon, & par consequent mine & non pas Marcasite.

Il est à remarquer, quoyque je dise que nous ne vendons que de trois sortes de Marcasistes, qu'il y a tres-peu de bonne boutique de Droguistes où il ne s'en trouve de plusieurs autres sortes, comme de quarrée, de platte, de grise, de noire, de jaune, ainsi du reste: & cela provient que tout ce que l'on ne connoît pas, & que l'on croît être mineral, on luy donne le nom de Marcasite, & comme le plus souvent ceux qui les achetent ne les connoissent non plus que ceux qui les vendent, c'est ce qui est cause que ceux qui les travaillent sont trompés & travaillent en vain.

J'ay en mon pouvoir une Marcasite blanche remplies de vaines d'or, qui a été apportée des Isles, que l'on m'a asûré être de la vraye mine d'or.

CHAPITRE VII.

De l'Argent.

L'Argent que les Espagnols du Perou appellent Platta, est un métail le plus beau & le plus parfait de tous aprés l'Or. Il est blanc, dur, extinsible, & fort agreable à la vûë. Les plus fameuses mines d'Argent, sont celles de Rio, de la Platta, qui signifie Riviere d'Argent, & de Potocchi au Perou, qui furent découverte en l'année 1545. l'enclos qui en borne l'étenduë s'appelle Potosi; c'est une Montagne scituée en rase campagne, qui a la forme d'un pain de sucre, & a plus d'une lieuë de circuit par en bas, & par en haut un quart de lieuë. Il y a quantité de mines d'Argent aux Indes, en Europe, & même en France, on affine l'Argent en sortant de la mine avec le Mercure au Vif-Argent, & il y a eu des années où l'on a tiré de ces mines trois milles quintaux d'Argent pur & net, & pour l'avoir on employe jusqu'à six ou sept mille quintaux d'Argent-Vif, car plus on l'affine avec l'Argent-Vif, plus il est beau.

Comme l'Argent est aussi un Métail tres-pur, principalement quand il a été bien purifié; on en fait par le moyen de la chimie quelques operations dont la premiere est sa purification.

CHAPITRE VIII.

De l'Argent de coupelle.

L'Argent de coupelle est de l'Argent que l'on met dans du plomb fondu, & par le moyen du feu, & d'une qualité secrette du plomb, il agit sur l'Argent comme fait le blanc d'œuf sur le sucre; lorsqu'il est bien purifié on le met en grenaille, de la maniere que nous le voyons, lequel pour être de la bonne qualité doit être bien purifié, blanc & bien luisant; l'argent de coupelle est celuy dont on se sert pour faire quelques operations de Chimie, comme il se verra cy-aprés.

CHAPITRE IX.

Des Cristaux d'argent ou vitriol de lune.

ON tire les Cristaux d'argent, de l'argent de coupelle dissoud dans l'esprit de nitre, & lorsque l'humidité en est presque evaporée, on en tire les cristaux, lesquels étant appliquez sur la chair, y font des écarts comme la pierre infernale.

CHAPITRE X.

De la Pierre infernale ou lune caustique, ou caustique perpetuelle.

LA Pierre infernale, ainsi appellée à cause de sa qualité brulante, & de sa couleur noire, est de l'argent de coupelle dissoud dans l'esprit de nitre, puis consommée au feu & versé dans une lingotiere, chauffée & graissée au dedans, ou s'étant refroidie elle se coagule & devient pierre de la figure que la lingotiere luy a donné.

On doit choisir cette pierre en petits morceaux, longs comme le doigt secs & solides, de couleur brune tirant sur celle du fer, qui ne brûle ni les doigts ni le papier lorsqu'ils ne sont pas moüillez, & qui ne se liquifie qu'avec peine exposez à l'air, mais qui brûle sur le champ quelque endroit que ce soit lorsqu'on l'a un peu moüillé, qui sont les vrayes marques de la Pierre infernale preparée avec de l'argent de coupelle; il faut rejetter celle qui est verte, qui verdit le papier dans lequel on l'envelope, & qui s'humecte & se liquifie facilement à l'air, parce qu'elle est faite avec du cuivre, quelqu'uns y employent l'argent de vaisselle, ou des vieilles dantelles d'argent brûlées, mais la pierre qu'ils en font ne se garde pas si bien que celle qui est faite avec l'argent de coupelle; d'autres en font aussi avec des pieces fausses, qui ne peut pas

égaler en bonté, celles de l'argent bien afiné. Cette pierre est beaucoup en usage chez les Chirurgiens, qui s'en servent pour brûler & consommer les chairs mortes & superfluës, mais il faut dautant prendre garde de ne toucher la chair vive, que la pierre ne manqueroit pas de brûler, & de faire souffrir aux malades des douleurs insupportables, principalement si on avoit moüillé l'endroit.

La pierre infernale a la proprieté de peindre sur le marbre, & d'entrer dedans, ensorte qu'en sciant le marbre, la même figure qui paroît dessus, se trouve dedans, & ne s'efface jamais : & pour s'en servir on ne fait que desiner comme si c'étoit du crayon. Sa couleur est noire.

CHAPITRE XI.

De la teinture d'argent.

LA teinture d'argent est une dissolution de l'argent dans l'esprit de nitre, dont on fait precipiter l'argent par le moyen de l'eau salée, duquel mis dans l'esprit de vin renforcé de sel volatil de tartre, & de sel volatile d'urine; on en tire une teinture d'un beau bleu celeste, fort recommandée contre l'épilepsie, la paralisie, l'apoplexie, & les autres maladies du cerveau, la doze est depuis six jusqu'à quinze ou seize goutes.

CHAPITRE XII.

Du Fer ou Mars.

LE Fer, que les Chimistes appellent Mars, à cause des influences qu'ils pretendent qu'il en reçoit, est un Métail le plus dur, le plus sec, & le plus difficile à fondre de tous les Metaux. Ce Metail est composé d'une terre, d'un sel, & d'un souffre mal digeré & mal uni, ce qui le rend sujet à la roüille. On trouve des mines de fer en Espagne, en Allemagne & en Suede ; mais il y a bien de la difference qu'elles soient si abondantes que celle de France. Les meilleures mines ou minieres que nous ayons en France, sont celles de Champagne, de Lorraine & de Normandie ; il y en a encore en d'autres Provinces, comme en Bourgogne, en Berry, & autres endroits : la mine de fer se trouve quelquefois à un pouce de terre, quelquefois aussi d'un, deux, trois, quatre, cinq & six pieds en fonds. Cette mine se trouve de differentes manieres, quelquefois en morceaux de la grosseur de nos truffes, quelquefois aussi en sable, je ne m'arréteray point à d'écrire la maniere dont les Jongleurs se servent pour trouver les mines avec leurs baguette de coudre. Monsieur l'Abbé de Vallemont en ayant depuis peu fait un traité fort exact.

CHAPITRE XIII.

Maniere de tirer le Fer de la Mine pour en faire du Fer de Fonte.

APrés avoir tiré le Fer de sa miniere, on le lave dans une eau courante, afin d'en separer la terre, & ensuite on porte cette mine lavée dans des grands fourneaux, & l'on y met par dessus des caillous de largille, ou de la terre que l'on nomme la castine & du charbon, & par le moyen de deux grands soufflets de cuir ou de bois, & de l'eau qui les fait agir, cette mine devient comme du plomb fondu, & aprés l'avoir écumée d'une crasse qui étant refroidie, est comme du verre, on arrête les soufflets, & on debouche le trou avec une barre de fer, qui est au bas du fourneau, & aussi-tôt il en sort comme une riviere de feu, qui tombe dans des trous faits en maniere de lingots, qui sont de six, sept jusqu'à dix pieds de long, & jusqu'à un pied d'épaisseur. Le Fer ainsi jetté en Lingots, est ce que les Forgerons appellent Gueuse: il est à remarquer que lorsque l'on veut faire des boulets de canon, des mortiers, des poids à peser, des contre-cœur de cheminée, ou autres ouvrages de ces gueuses, ou pour mieux dire de ce fer de fonte: on prend le métail fondu avec des grandes cueilleres de fer, & on verse dans les moules. Ces moules sont faits en plein sable, ou bien de la même matiere, c'est à dire de fer de fonte.

Il est à remarquer que plus on veut que les ouvrages soient delicats & fines, & plus on laisse la mine en fusion, car quand c'est pour faire de gros ouvrages, on ne laisse cette matiere au feu que douze heures, & aux ouvrages fines jusqu'à quinze & dix-huit heures: le fer de fonte de France ne se peut limer, mais se polit avec du grés ou de lemeri & à force de bras. Le Fer de fonte d'Alemagne, & de quelques-autres endroits, souffre la lime.

CHAPITRE XIV.

Du Fer en barre ou autres manieres.

LOrsque l'on veut reduire le Fer en veritable Fer, on prend un de ces lingots de fer de fonte, que l'on porte à l'affinerie, c'est à dire, dans une espece de Forge, qui est à ras de terre dans le milieu, duquel est un trou ou découle la matiere à mesure qu'elle se fond. On fond ce métail par le moyen du charbon, & deux grands soufflets qui sont aussi conduit par l'eau à mesure que cette matiere font, l'Affineur la remuë avec une barre de fer, & plus la matiere est remuée avec vigueur, plus le fer en est doux & d'une bonne qualité; aprés avoir esté bien remué on porte la matiere qui se fait avec des fortes pincettes sur un enclume, & par le moyen d'un gros marteau qui frape dessus, on en fait sortir la graisse, ou pour mieux dire la terre ou autres corps étrangers qui pourroit y être restez, alors le fer est fait, & ne se peut plus refondre & souffre la lime. Quand il est question de le reduire en barre ou d'autre maniere, on prend cette masse que les

Forgerons appellent la piesse, on la porte dans une autre forge appellée la chaufferie, & par le moyen du charbon & de deux soufflets que deux hommes font aller, & lorsque cette masse est assez chauffée, on la porte sur cette enclume, & par le moyen du gros marteau de bois aussi ferré par le bout, l'on l'alonge & l'on la met si mince & de telle maniere que le marteleur souhaite. Il y a icy un chose à remarquer, ce qui n'est pas d'une petite consequence, qui est que comme le Marteleur ne peut reduire que la moitié de cette masse en barre, en ce qu'il est obligé de la tenir par un bout, & afin qu'elle soit plûtôt refroidie pour refaire l'autre bout, il la jette dans l'eau, & voila ce qui cause que le fer de France est cassant, à quoy il seroit facile de remedier, puisqu'il n'y auroit qu'à le laisser refroidir de luy même; on me pourra peut être objecter que ce n'est pas tout à fait d'avoir mis le fer dans l'eau qui le rend si aigre & si cassant, & que cela dépend de la mine, & suivant qu'il a été bien remuë, je n'en disconvient pas, mais il y a un Proverbe qui dit que, mal sur mal n'est pas santé, ainsi à ce que l'on peut remedier facilement, il est toûjours bon de le faire. Voila de la maniere dont on met le fer en barre ou barreau.

CHAPITRE XV.

Du Fer en Verge ou Fil de Fer.

LE Fer en verge est du Fer en barre, que l'on a chauffé dans une espece de four, & avec des rouës d'acier est fendu de la forme & figure que nous les voyons. A l'égard du fil de fer, ce sont de ses verges de fer, que l'on passe par des petits trous de la même maniere que l'on fait la bougie. En commençant par le plus grand trou & finissant par le plus petit, allant toûjours en diminuant.

CHAPITRE XVI.

De la Tole & du Fer noir & blanc.

LA Tole est du fer en barre que l'on fait chauffer, & avec des marteaux on les rends fort minces. Il y a de deux sortes de Tole, sçavoir la grande & la petite: on fait de plus du fer noir en battant la tole avec des petits martelets: outre le fer noir on fait surtout en Allemagne un fer blanc qui est fort en usage pour plusieurs ouvriers. Ce fer est un fer doux, reduit en plaques mince, & ensuite estamé avec l'étain, quelques-uns disent que l'on se sert de l'eau forte. Il se fait du fer blanc dans le Nivernois, mais il n'est pas tant estimé des Ouvriers que celuy d'Allemagne, en ce qu'il roüille & celuy d'Allemagne ne roüille pas, & de plus c'est qu'il est plus blanc & plus luisant.

CHAPITRE XVII.

De l'Acier.

L'Acier est un fer plusieurs fois fondu, & trampé dans de l'eau commune, ou dans une eau composée de plusieurs drogues comme il se verra cy-aprés.

Le meilleur acier est celuy que l'on nous envoye d'Allemagne, à qui on a donné le nom d'Acier de Carme, à cause du nom d'une ville d'Allemagne appellée Kernent, ou se fait le meilleur acier. Cette sorte d'acier est appellé aussi acier à la double marque, & ne sert que pour faire des ouvrages extrémement fines, comme rasoirs, lancettes, & autres outils de Chirurgie, des filieres pour les Tireurs d'or, des burins pour les Graveurs, ainsi de reste. La deuxiéme sorte d'acier est celuy que l'on appelle acier à la rose, tant parce qu'étant cassé il y paroît dedans une maniere de petite rose, d'une couleur d'œil de perdrix; & de plus, c'est que les barils qui sont de sapin & en oval sont marquez d'une rose: cet acier est en petite barre; depuis un pied jusqu'à deux de longueur, sur un demi pouce de large. Il y a de plus des aciers mols, qui sont les rebuts de l'acier à la rose, que quelqu'uns appellent acier de la simple marque. Nous avons encore des aciers de Hongrie, d'Italie, de Piemont, & de quantité d'autres sortes qui se font en France, comme sont ceux de Vienne, & de Rive en Daufine, de Clamecy en Auvergne, de saint Disier en Champagne, il s'en fait aussi à Nevers & à la charité, que l'on appelle acier soret ou commun.

Il est à remarquer que tous les aciers de l'Europe n'approchent pas en bonté de celuy de Kernent, tant parce que de plus de cent cinquante mines de fer que les Allemands ont, il n'y a que ceux de Kernent qui peuvent faire le bon acier; & de plus c'est qu'il sçavent au juste la quantité d'arsenic, de reagal, d'orpin, de sublimé, d'antimoine, de couperose blanche, & autres drogues dont ils composent leurs eau ou trempe: & voila en deux mots la cause qu'il n'y a qu'en Allemagne où on peut faire de bon acier, & ce qui a causé la ruine à plusieurs qui se sont voulu mêler de le contrefaire. Pour ce qui est de la trampe des aciers communs, on ne se sert ordinairement que d'eau commune.

Autrefois on voyoit de l'acier de Damas qui étoit tres-bon, & si on en veut croire Monsieur de Furetiere qui dit que la trampe de l'acier de Damas, se fait par les impressions de l'air, lors qu'un cavalier courant à toute bride, le tient à la main & en fait la roüe dans l'air. Il dit aussi que l'on le trempe en le passant sur un chamois moüillé, en passant son tranchant dessus comme si on vouloit couper le chamois.

Le bon acier doit être cassant, d'un grain fin, & le plus blanc que faire se pourra. A l'égard de la figure il y en a de bien de sortes, mais la plus ordinaire est en bille ou en barre.

L'usage de l'acier est pour faire quantité d'outils propre à couper le fer, bois & autres choses. On en tire par le moyen de la Chimie plusieurs operations, comme il se verra cy-aprés. Pour ce qui est de la limaille d'acier elle est quelque peu en usage en Medecine, & la meilleure & la plus naturelle, est celle des aiguilles, son épreuve est de la mettre sur une chandelle allumée, celle qui ne brûle qu'à moitié, & qui souffle la chandelle, est mélangée de limaille de fer.

CHAPITRE XVIII.

Du Safran de Mars.

LE Safran de Mars, surnommez aperitif, est une preparation de Fer où d'Acier, qui se fait en trois manieres. La premiere, en exposant des lames de fer à la rosée. La seconde, en arrosant de la limaille de fer avec de l'eau de pluye, ou de l'eau miellée ; & au bout de quelque temps on en retire une roüille d'une couleur brune. Ces preparations de Fer ou de Mars, sont fort longues, mais fort propres pour les maladies cy-aprés declarées ; mais comme ces deux Safran de Mars sont comme j'ay déja dit, d'un long travail & d'une tres vilaine couleur : on s'attache à la troisiéme façon qui se fait par le moyen d'une bille d'acier, que l'on fait blanchir dans un feu de Mareschal ou de Serrurier, & par le moyen d'un canon de soufre que l'on approche contre, on le fait fondre & reduire en poudre ; cet acier fondu est ensuite mis dans un creuset avec du soufre, & par le moyen d'un feu de reverbere, est reduit en une poudre d'un assez beau rouge. D'autres se servent de limaille de fer au lieu d'acier.

Ce Safran de Mars aperitif, fort communement appellé *Crocus Martis aperitivus* ou *aperiens*, est un fort excellent remede pour l'hydropisie, & pour guerir les pâles couleurs des filles.

La Doze est depuis dix grains jusqu'à quarante, dans quelque opiat, conserve ou tablette, ou comme dit Monsieur Lemery, avec quelque purgatifs.

CHAPITRE XIX.

Du Safran de mars astringent.

LE Safran de Mars astringent, aussi appellé *Crocus Martis astringens*, est une de ces preparations de Mars cy-dessus, lavée plusieurs fois avec du vinaigre ; & ensuite mis dans un creuset, & par une forte calcination de cinq à six heures, est reduit en une poudre rougeatre, mais moins belle que celle cy-dessus.

L'usage de ce Safran est pour arrêter le sang, tant celuy qui se perd par le haut que par le bas. Il se prend en pareille doze que ceux cy-dessus, & dans des remedes convenables à la maladie.

Les anciens ont donné le nom de Safran à ces deux preparations comme à beaucoup d'autres, à cause de leurs couleurs rougeâtres.

CHAPITRE XX.

Du Sel ou vitriol de Mars.

IL y a de deux sortes de Sel de Mars, ou de Fer, mais le meilleur est celuy qui se fait en mettant de l'huile de vitriol & de l'esprit de vin dans un poëlon de

fer, & aprés y avoir séjourné trois semaines ou un mois, il se rencontre au fonds un sel grisatre que l'on fait secher, & que l'on garde pour le besoin. L'autre sel de Mars se fait en mettant de la limaille d'acier dans du vinaigre distillé, en y procedant de la même maniere que si on vouloit faire du sel de saturne; ainsi qu'il se pourra voir si aprés. Ce premier Sel de Mars est un excellent remede contre les obstructions. La doze est depuis quatre jusqu'à douze grains, dans quelque liqueur convenable à la maladie. A l'égard de son choix le plus blanc & le plus sec, doit être estimé le meilleur.

CHAPITRE XXI.

De l'Huile de mars.

ON appelle improprement Huile de Mars ou de Fer, un Sel de Mars resout en liqueur à la cave. Quelques personnes se servent de cette Huile comme du sel, avec cette difference qu'il l'ordonne en plus grande doze.

CHAPITRE XXII.

Des Cristaux de mars.

ON tire du Mars des Cristaux, en mettant de la limaille d'acier dans de l'eau, & jettant dessus de bon esprit de vitriol; & par le moyen de la cave l'on en tire des Cristaux verdatres, qui aprés être sechez l'on s'en peut servir aux mêmes usages que le sel & l'huile, à la reserve qu'il les faut donner en plus petite doze, à cause de leur grande acreté. Quelques personnes pretendent que l'on peut tirer de ses Cristaux par le moyen d'une cornuë un esprit de vitriol, mais comme cet esprit est assez foible, je ne conseille à personne de s'y amuser.

CHAPITRE XXIII.

De la Teinture ou Sirop de mars avec le tartre.

ON tire de la roüille ou de la limaille de fer, par le moyen du tartre & de l'eau boüillante, une teinture noiratre, qui aprés avoir été evaporée & reduite en consistance de sirop, est ce que l'on appelle Teinture ou Sirop de Mars; d'autres en faisant evaporer presque toute l'humidité, en font une autre, qui est ce que nous appellons Teinture épaisse de Mars.

Teinture de Mars épaiss.

On attribuë à ces Teintures, ou Sirops de Mars, la proprieté d'être de tres bons aperitifs. Leurs doze est dfferentes, en ce que plus ces teintures sont épaisses moins on en prend; ainsi la doze ordinaire doit être depuis un gros jusqu'à une demie once.

CHAPITRE XXIV.

De la teinture ou Sirop de mars astringent.

ON tire encore de la roüille de fer, avec du gros vin ; ou du suc de coing, ou de quelques-autres sucs astringens, une teinture, un sirop, ou extrait, à qui on attribuë la qualité de resserrer, la doze est aussi suivant leur épaisseur, mais la plus ordinaire est depuis dix grains jusqu'à un demy gros dans quelques liqueurs astringentes.

CHAPITRE XXV.

Du Mars diaphoretique.

LE Mars Diaphoretique, est de la roüillure de fer mêlée ; avec partie égale de sel armoniac, & avec un vaisseau sublimatoire, on en tire des fleurs que l'on dissoud dans de l'eau, & que l'on fait precipiter en versant dessus la dissolution de l'huile de tartre par défaillance ; on fait secher cette poudre, laquelle étant séchée est ce que l'on appelle Mars Diaphoretique, quoyque la vertu Diaphoretique qu'elle a pû tirer du sel armoniac, ne soit pas grande, puisque l'eau a presque tout emporté.

CHAPITRE XXVI.

De l'Argent-vifs.

CE que nous appellons Argent-vif, Vif-argent, Mercure crud, Mercure coulant ou courant, hydrargyre, argent aqueux, ou eau d'argent prothée de la nature, sel fugitif, ou esprit mineral, est selon Monsieur Charas une liqueur metallique, ou mineral, d'une nature volatile trouvée dans les mines, & composée comme on croît d'une terre sulphurée blanche, & de son propre mercure interne, que les Philosophes croyent être un de ces principes, & qui est de même que son sel & son soufre. Quelqu'uns, entr'autres le même Auteur, disent que le mercure n'a pas été mis au rang des Métaux, mais on luy a donné le nom de demy métail, parce que n'étant ny dur ny malleable, comme le sont les vrays métaux, il se joint neanmoins facilement à tous, & surtout à l'or auquel même il sert souvent d'intermede pour le joindre à d'autres métaux. Sa couleur d'argent, & la disposition qu'il a à se mouvoir, sont cause qu'on l'a nommé Argent-vif de même que sa couleur & sa fluidité l'ont fait nommer ***Hydrargyrum***, c'est à dire, Argent aqueux, ou eau d'argent. On l'a nommé mercure, à cause de l'analogie qu'il a avec la planette qui porte le même nom. On a pû aussi luy donner ce nom à cause du rapport qu'il a au changement de figure, que les payens attribuent à Mercure, l'un de leurs faux Dieux. C'est encore pour la même raison, & pour la diversité de couleur qu'on peut luy donner, qu'on l'a nommé eau

prohée, & c'est pour sa fluidité & pour sa volatilité que quelques-uns l'ont nommé sel fugitif.

On trouve l'Argent-vif dans les mines en diverses manieres, tantôt renfermé dans sa propre mine, & quelquefois aussi fluide & coulant de la figure que nous le voyons, & à cause qu'il se trouve naturel. Quelques-uns luy ont donné le nom de Mercure vierge; on le trouve aussi quelquefois parmy des terres & des pierres, & assez souvent aussi corporifié en cinabre naturel, comme il se verra cy après. Ceux qui tirent l'Argent-vif de sa mine, (ou pour mieux dire des endroits où il se trouve,) se servent pour le separer de sa mine, ou autres corps durs avec lesquelles il est joint de grandes cornuës de fer, & par le moyen du feu & de l'eau fraîche dans laquelle il rombe ils le rendent fluide tel qu'il est ordinairement.

Mercure vierge.

La mine de mercure est si semblable à l'Antimoine de Poitou, que si ce n'étoit que les éguilles en sont tant soit peu plus blanches, il n'y auroit point d'hommes qui en pourroit faire la difference, & lorsqu'il se trouve coulant dans la terre, les forçats qui le tirent, ne font que le passer par une peau de chamois, pour le netoyer de ses impuretez. Il n'y a gueres que deux endroits en Europe où l'on tire le Vif-argent qui sont la Hongrie & l'Espagne, dont celuy d'Hongrie est transporté à Vienne en Autriche, & de la Hollande d'où nous le faisons venir; & celuy d'Espagne est transporté au Perou, pour servir à la purification de l'or & de l'argent, comme j'ay dit cy-devant. Le Mercure d'Espagne étoit assez commun par le passé en France, & à cause que ce mercure étant mis sur de l'argent tant soit peu chaufé, avoit la proprieté de dorer la superficie, & de rendre cet argent d'une tres-belle couleur de vermeil. Cette haute proprieté, suivant quelques Alchimistes, & qui au fond n'est rien, & la difficulté qu'il y a d'en avoir presentement, à cause que le Roy d'Espagne a défendu expressement d'en transporter en d'autres Royaumes, c'est ce qui fait qu'il est aujourd'huy si recherché, aussi-bien que le cinabre naturd. Quelques Auteurs modernes ont écrit que l'on trouve du mercure aux Indes, en Pologne, en Allemagne, & même en France, ce qui peut être vray; mais quelque soin que j'aye pris, je n'ay pû découvrir la verité de la chose, il est bien vray que l'on a trouvé depuis peu en Normandie, entre saint Lo & Charentan, prés un lieu appellé le Fossé-Rouge, une mine de cinabre; mais la grande dépense que l'on auroit été obligé de faire, a été la cause que l'on l'a rebouché. Monsieur Lemery dit que le Mercure se trouve ordinairement dessous les montagnes, couverts de pierres blanches, & tendres comme de la chaux. Les plantes qui croissent sur ses montagnes, semblent plus vertes & plus grandes qu'ailleurs; mais les arbres qui sont proche de la mine du vif-argent, produisent rarement des fleurs & des fruits, leurs feüilles mêmes sont plus tardives à paroître que dans les autres lieux.

Mine de Mercure.

Un des indices pour découvrir la mine du Vif-argent, c'est quant au matin des mois d'Avril & de May, il sort d'un lieu particulier des vapeurs ou broüillards épais, qui ne s'élevent que peu dans l'air, à cause de leur pesanteur; on s'attache à ces lieux-là pour rechercher le métail, & principalement quand ils sont par hazard scituez à l'oposite du vent septentrionnal; car alors on croit la mine tres-abondantes: on trouve aussi beaucoup d'eau aux environs de ces mines.

Qui en voudra sçavoir davantage touchant l'Or, l'Argent, le Vif-argent, lise *Accosta*, & le Mercure Indien, en ayant traité fort amplement.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir l'Argent-vif blanc, coulant, net, bien vif & d'une belle eau, & rejetter celuy qui étant mis dans quelque vaisseau de cuivre, comme balance & autres, paroît plombé, c'est à dire, lorsque sa couleur en est brune, & qu'il fait des queux ou trainées, comme s'il étoit gras, ou qu'en le maniant il adhere aux mains, & se convertisse en petites boules rondes, ce

qui n'est pas d'une petite consequence, en ce que la plusspart de l'Argent-vif qui se consomme, est pour les Miroitiers, Orfévres, Fourbisseurs, d'Oreurs & autres, & si par malheur ou par fourberie, sur un boüillon d'Argent-vif, il y avoit dedans une livre de plomb, cela seroit capable de leur gâter leurs Ouvrages.

Outre les qualitez cy-dessus que doit avoir l'Argent-vif, on peut l'éprouver en en mettant tant soit peu dans une cueillere d'argent, & l'ayant fait évaporer sur le feu s'il reste une tache jaune, c'est une marque qu'il est naturel; & au contraire s'il reste une tache noire, c'est une marque qu'il est melangé de plomb ou d'étain. Le Vif-argent est une matiere si pesante, que Monsieur de Furetiere dit que le pied cube de Mercure peze 947. livres; & celuy d'eau de Seine ne peze que soixante dix livres, c'est à dire un vaisseau qui contiendra rrente-cinq pintes d'eau de la Riviere de Seine, mesure de Paris, peut contenir neuf cent quarante sept livres de Vif-argent. Si le Vif-argent est extrememenr pezant, il n'en est pas moins fort, puis qu'un poids de cinquante livres de fer mis sur un boüillon de Vif-argent, qui peze ordinairement tel qu'il vient d'Hollande, cent soixante ou cent quatre-vingt-livres, n'enfonse non plus dedans comme si l'on y mettoit une once; ce que je n'aurois jamais crû si je ne l'avois experimenté moy-même. A l'égard des proprietez de l'Argent-vif elles sont si grandes qu'elles surpassent l'imagination; & même quelques personnes pretendent qu'un gros pezant d'Argent-vif à la même proprieté que telle quantité que l'on en pourroit faire prendre, & que si on en ordonne quelquefois en grande doze, surtout pour les coliques de miserere, c'est afin qu'il passe plus vite, & que son grand poids fasse denoüer les boyaux. C'est aussi une chose surprenante que de quelque maniere que l'on puisse metamorphoser le mercure, on le peut toûjours faire revenir dans sa premiere nature, & avec rres-peu de diminurion. *Borrichius*, Chimique Danois, dir dans sa Chimie qu'ayant tourmenté pendanr un an du Mercure, & l'ayant reduit en plusieurs manieres, il reprit sa premiere forme dans le milieu du feu par le moyen du sel de tartre. La grande consommation que l'on fait du mercure dans tous les Royaumes, surtout en France, est la cause que les Hollandois l'ont augmenté de deux sols par livre monnoye d'Hollande, qui est prés de trois sols d'icy, & comme cette marchandise a été depuis long-temps en party, elle ne s'y vendoit que trente-six sols la livre. Je laisse encore à part le grand nombre de vertu que l'on attribuë à ce demy métail, en ce que plusieurs Auteurs en traitent, & même à decider s'il est chaud ou froid, pour dire qu'il est d'une nature exterieure si froide, qu'il est impossible de pouvoir durer la main dans un boüillon d'Argenr-vif un quart-d'heure de temps, & pour dire aussi que cet un abus de croire comme quelques Auteurs modernes ont écrit, que les Hollandois prennent la peine de mettre le mercure en cinabre pour le transporter en plusieurs endroits pour trois raisons. La premiere, parce qu'il se transporte fort facilement dans des cuirs de Mouton, liez & enfermez dans des caisses ou barils de bois, dont le vuide est rempli de son, de sciure de bois, ou de paille coupée. La seconde, en ce que si nous étions obligez de revivifier le cinabre en mercure, nous ne pourrions pas l'établir au prix que nous l'établissons; & tout le mercure qui est reduit en Hollande en cinabre, est pour broyer ou pour consommer en France ou autres endroits aussi en cinabre, à moins que ce ne soit quelque curieux qui soit bien aise d'avoir un mercure pur & net, qu'il se donne la peine de le revivifier, & la chose est si réelle que si nous faisons venir rous les ans un milier d'Argenr-vif & autant de vermillon broyé, nous ne faisons venir au plus que cinquante livres de cinabre. En troisiéme lieu, quand les Hollandois ont envie de le rendre

portatif, il le fixe & l'arreste avec tres-peu de chose, & le mettent dans toutes sortes de vaisseaux, & même dans du papier, & l'envoyent à ceux qui ont le secret de le rendre coulant sans faire aucune dépense.

CHAPITRE XXVII.

Du Cinabre Mineral ou naturel.

LE Cinabre Mineral est une pierre rouge, pesante & brillante, que l'on trouve en divers endroits du monde, mais le meilleur & le plus estimé, est celuy d'Espagne; j'ay eu beaucoup de peine de sçavoir le nom du veritable endroit d'où se tire le Cinabre, en ce qu'une personne de merite m'a assuré, & pour en avoir veu & ramassé, que celuy de la meilleure qualité se trouvoit dans l'Andalousie, sur les Terres des Religieux de saint Jerôme, & que l'on marchoit dessus comme on fait icy sur les pierres, mais ne pouvant croire la chose si commune, j'ay été obligé de m'en informer à Monsieur Charas, lequel m'a assuré qu'il y avoit dans les Montagnes de Sierra Morena, de grandes mines de cinabre, & que pour en tirer le mercure pour envoyer au Perou, le Roy d'Espagne y entretenoit à ses frais & dépens plusieurs Ouvriers: & comme cette derniere relation me paroît plus juste, je crois que l'on peut s'assurer que la plus grande quantité de cinabre que l'on voyoit icy par le passé, & qui se voit encore aujourd'huy, mais rarement venoit des Montagnes de Sierra Morena, & que le bon marché auquel il étoit en ce temps-là, nous fait assez connoître qu'il n'étoit pas fort difficile, ny de grandes dépenses à tirer de ses minieres; ce qui pourroit favoriser en quelques manieres le sentiment de la personne qui m'a assuré qu'il se trouvoit aussi communement que les pierres, & qui ne coutoit qu'à ramasser.

On doit choisir le Cinabre mineral, haut en couleur, le plus brillant & le moins chargés de roche que faire se pourra; depuis que le veritable cinabre d'Espagne est devenu rare en France, on en voit de tant de sortes que j'aurois assez de peine à les pouvoir toutes definir; & à cause de cette grande rareté on ne voit autre chose presentement que demander du veritable Cinabre d'Espagne; & comme la plûspart de ceux qui en vendent ne font pas de scrupule de donner l'un pour l'autre, donnent de celuy de saint Lo, quoyque bien different, en ce que celuy d'Espagne est d'un rouge brillant; & celuy de saint Lo est d'un rouge mat, & beaucoup moins abondant en mercure, quoyque quelques personnes m'aye voulu soûtenir que le Cinabre de saint Lo rendroit aussi-bien quatorze onces de mercure par livre comme celuy d'Espagne: à quoy je ne puis contredire pour ne l'avoir experimenté.

Le Cinabre mineral d'Espagne, quoyque fort recherché, n'a autre proprieté que je sçache, que pour en tirer le mercure dont les habiles Alchimistes pretendent en faire du vermeil, & même en faire de l'or en le fixant, & luy donnant la teinture; car à l'égard du poids il approche fort du veritable or. Monsieur Lemery dit, que le Cinabre naturel ou mineral, est un mélange de mercure & de soufre, qui se sont sublimez ensemble par le moyen de quelque chaleur soûterraine, & cela se fait naturellement à peu prés de la même maniere que le Cinabre artificiel.

Monsieur de Furetiere marque dans son Livre, qu'il y a un Cinabre mineral

qui est une pierre fort rouge, lourde & peu dure, ressemblant à de l'hæmatite qui contient du Vif-argent, lequel en dégoûte de luy-même & sans le secour du feu: il dit qu'il se trouve vers la Carniole, & que c'est la même chose que le Minium des anciens & est un poizon; il dit encore que le mot de Cinabre vient du mot Grec Kinabra, qui signifie l'odeur des boucs une odeur insupportable; parce que quand on tire de terre une espece de cinabre fosille, il jette selon Mathiole, une odeur si étrange que l'on est obligé de se boucher le nez, & de se couvrir le visage de peur d'en être infecté; je n'aurois pas parlé de ce dernier cinabre, en ce que je crois que c'est une fausseté; & si ce n'étoit que Mathiole & de Furetiere sont decedez, je leurs dirois en cet article comme en beaucoup d'autres, qu'ils ont écrit ce qu'ils n'ont jamais veu, & ce qui est même hors du bon sens; & afin de dissuader ceux qui pourroient croire qu'il y a du cinabre mineral, dont le mercure en decoule naturellement.

CHAPITRE XXVIII.

Du Cinabre artificiel.

LE Cinabre artificiel ou en pierre, est un mélange de mercure & de soufre, & ensuite sublimé & reduit en pierre, de la maniere que nous le voyons.

On choisira le Cinabre en pierre, en belles éguilles, & le plus haut en couleur que faire se pourra.

L'usage de ce Cinabre est comme j'ay déja dit, pour en tirer un mercure par ceux qui veulent avoir un Vif-argent pur & net, tant pour faire la panacée mercurielle, que pour plusieurs autres operations où le mercure revivifié du cinabre est requis.

Le Cinabre en pierre est aussi quelque peu usité par les peintres, aprés l'avoir broyé, à cause qu'il est d'un rouge plus vif que celuy qui vient tout broyé d'Hollande, mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que l'on a bien de la peine à le faire secher: il a encore quelque peu d'usage en Medecine, tant pour faire des fumigatoires que pour employer dans plusieurs remedes, tant interieurement qu'exterieurement; je diray neanmoins que le cinabre n'est guere en usage pour l'interieur, si ce n'est pour les chevaux, pour en faire une composition de pilule surnommé de cinabre. Tout le cinabre entier ou broyé, vient d'Hollande, & c'est une chose surprenante que de sçavoir que ceux qui le font, en font des pains de trois à quatre cens pezant, ce qu'ils font sans aucune peine en mettant vingt-cinq livres de matieres, c'est à dire de soufre & de mercure, & lorsque ces vingt-cinq livres sont sublimez, ils en remettent vingt-cinq autres, & continuë toûjours de la même maniere jusqu'à ce que le vaisseau soit plein, & c'est ce qui fait que le cinabre en pierre que nous voyons est disposé par lits. D'où vient que le cinabre est disposé par lits.

A l'égard du vermillon ce n'est que du cinabre en pierre, broyé avec de l'urine ou avec de l'eau de vie, & aprés avoir été seché est transporté en differents endroits.

Il nous vient d'Hollande de deux sortes de vermillon: sçavoir, du rouge & du pâle, ce qui ne provient que suivant qu'il a été plus ou moins broyé, car plus il est broyé plus il est fin, plus il est pâle & plus il est estimé, principalement pour ceux qui l'employent à rougir la cire d'Espagne. Vermillon.

On doit choisir le vermillon bien broyé, sec, le moins terreux, le plus pur &

le plus net que faire se pourra ; il est d'une necessité absoluë que les Hollandois mélent dans le vermillont broyé de la mine de plomb, ou autres drogues siccatives, en ce que le cinabre en pierre broyé, comme j'ay déja dit, a bien de la peine à secher, qui est le contraire de celuy qu'ils nous envoyent tout broyé.

Le vermillon est fort en usage en France, tant par les faiseurs de cire d'Espagne, que par les peintres, & parce qu'il entre dans plusieurs Ouvrages où il est requis.

On sera averty de ne se jamais servir du cinabre broyé & mélangé avec quelque graisse pour s'embelir le visage, ainsi que l'a fort bien remarqué Monsieur Lemery, en ce que ce fard est dangereux, & qu'il en pourroit arriver de fâcheux accidens ; & on pourra employer à sa place du vermillon surnommé d'Espagne, duquel l'on se peut servir avec toute sureté, n'étant fait que du saftan du levant ou Safranum.

Du Mercure revivifié en cinabre. On tire du Cinabre ou du Vermillon, par le moyen du feu, & de la limaille d'acier, ou de la chaux vive mise dans une cornuë, un Vif-argent tres pur & fort propre à tous les usages, où le Vif-argent est requis, mais comme ce mercure est beaucoup plus cher, tant à cause des frais qu'il faut faire que par le déchet ; ceux qui ont besoin de Vif-argent, à moins que ce ne soit quelques curieux, ils se servent de celuy d'Hollande.

A l'égard du choix de ce mercure il doit être extremement blanc & bien vif.

CHAPITRE XXIX.

Du Sublimé corrosif.

LE Sublimé Corrosif que nous tirons d'Hollande ou de Venise, est du Mercure ordinaire ou revivifié du cinabre, de l'esprit de nitre, du vitriol calciné en blancheur & du sel marin decrepité ; & par le moyen d'un vaisseau sublimatoire, il est reduit en une masse blanche & brillante.

On doit choisir le sublimé soit d'Hollande, soit de Venise, bien blanc, le plus brillant, le moins pesant, le moins compacte qu'il sera possible ; & rejetter tant qu'il se pourra, le sublimé de Smyrne, qui est pesant, remply de miroirs, en ce qu'on pretend qu'il est fait avec de l'arsenic, ce que je n'ose assurer pour n'en être pas certain, & la meilleur connoissance que j'en puis donner ; c'est d'y jetter dessus quelque goute d'huile de tartre fait par défaillance, ou le frotter avec tant soit peu de sel de tartre ; s'il jaunit, c'est une marque infaillible qu'il est fait de mercure, & qu'il est de la qualité requise ; au contraire s'il noircit c'est une marque qu'il n'est pas d'une bonne qualité, & qu'il doit être rejetté.

L'usage du sublimé corrosif est pour plusieurs personnes, comme Chirurgiens, Orfévres, Maréchaux & autres ; il est aussi usité en Medecine pour l'exterieur, mais comme c'est un des plus forts poizons que nous ayons, on ne s'en doit servir qu'avec de grandes precautions, & les Marchands qui le debitent n'en doivent vendre qu'à ceux d'une profession à en avoir besoin, ainsi que les Ordonnances du Roy le portent, dans lesquelles il est expressément défendu à tous Marchands de vendre toutes sortes de poizons qu'au seul Maître de famille, & de tirer des certificats de celuy qui l'achete, & de sçavoir ce qu'il en veut faire, & le Marchand qui le vend de le tenir sous la clef, & qu'il n'y aye que luy qui en fasse le debit. Je ne croy pas que l'on trouve cet avertissement mauvais, puisqu'il est fait pour la sureté publique.

CHAPITRE XXX.

Du Sublimé doux.

LE Sublimé ou Mercure doux, ou dulcifié, aussi appellé *Aquila alba*; est du Sublimé corrosif, & du Mercure crud reduit en masse blanche par de petites éguilles, par le moyen du feu & de plusieurs matras ou phioles de verre.

Le Sublimé doux ou Mercure dulcifié, doit être blanc, brillant, garni de petites éguilles dures, qui étant posé sur la langue sont d'un goût incipide, & qui étant reduit en poudre, il soit d'un blanc tant soit peu jaunatre. On sera averty de bien prendre garde qu'il ait été dulcifié au moins trois fois; car à moins que cette marchandise ne soit de la qualité requise, c'est à dire d'un goût fort incipide, il seroit capable de produire de fâcheux accidents. Ceux qui le feront venir d'Hollande, ne s'attacheront pas tant à la grande beauté que les Hollandois le font, mais qu'il soit sans aucun goût, & je puis assurer en avoir tiré d'Hollande, que si je n'y avoir pris garde il en seroit arrivé de tres méchantes suites: ce qui ne provenoit que de ce qu'il n'avoit été sublimé, ou dulcifié qu'une fois.

Le Sublimé doux bien preparé, est un fort excellent remede pour guerir les maladies secrettes, & pour faire mourir les vers sur tout des petits enfans; la doze ordinaire est depuis deux grains jusqu'à trente pris en bol, soit dans quelques remedes purgatifs, ou dans quelque conserve.

CHAPITRE XXXI.

De la Panacée mercurielle.

ON appelle Panacée mercurielle, un Sublimé doux fait de mercure, revivifié de cinabre, & dulcifié ou sublimé jusqu'à huit fois. Je ne m'étendray point sur cet article, en ce que les Directeurs de l'Hôpital des invalides en ont fait faire un imprimé qui en traite fort au long, je diray seulement que ce remede est fort recherché & estimé, tant à cause de sa nouveauté que parce que l'on pretend que c'est un remede general pour la guerison des maladies cy-dessus, & on luy attribuë tant de qualité que l'on luy a donné le nom de Panacée, qui veut autant dire que remede universel. On met ordinairement cette Panacée en petites pilules, avec des mucilages de gomme adragant, & lorsqu'elles sont seches, ne different en rien tant en couleur qu'en grosseur à la coriandre en dragée.

CHAPITRE XXXII.

Du Precipité blanc.

LE Precipité blanc eſt un vif-argent diſſoud dans l'eſprit de nitre, & precipité par le ſel en poudre blanche. Cette poudre aprés avoir été bien lavée & ſechée, eſt ce que nous appellons vray Precipité blanc de mercure, pour le differencier d'avec deux autres ſortes de Precipités blancs, dont l'un eſt fait de Sublimé corroſif, diſſoud dans une eau compoſée de ſel armoniac, & reduit en poudre blanche, en jettant ſur la diſſolution de l'huile de tartre par défaillance, & enſuite lavé & ſeché comme celuy cy-deſſus. Le troiſiéme ſe fait encore de Sublimé corroſif reduit en poudre, & mis dans de l'eau chaude ; & aprés avoir jetté ſur cette diſſolution de l'eſprit volatil de ſel armoniac, on en retire une poudre blanche, qui aprés avoir été auſſi lavée & ſechée, a les mêmes proprietez que les deux autres, qui eſt pour exciter le flux de bouche, ou mélangé dans quelques graiſſes ou pomades, pour guerir les dartres & même pour la galle.

Comme ces precipitez & generalement tout ce qui vient du mercure, ſont des remedes violents, & auquel il peut y avoir quelques riſques ; l'on ne doit s'en ſervir qu'avec de grandes precautions, & par l'avis d'habiles gens. Le Precipité blanc de mercure pour être de la bonne qualité, il faut qu'il ſoit blanc, peſant, & fidelement fait ; ce qui ſe pourra connoître en en mettant tant ſoit peu ſur un charbon allumé, s'il s'exale c'eſt une marque qu'il eſt bon ; & au contraire s'il reſte ſur le feu, ou qu'il en decoule du plomb, c'eſt une preuve infaillible que ce n'eſt que de la ceruſe broyée, ou quelque-autre blanc comme de celuy de Roüen & autres ſemblables.

A l'égard du precipité fait avec le Sublimé, il doit être extremement blanc, & beaucoup plus leger que celuy qui eſt fait avec le mercure ; ce qui ſemble aſſez extraordinaire, en ce que tout ce qui eſt de mercure eſt ordinairement peſant : & c'eſt ce qui fait que ceux qui ne s'y connoiſſent pas n'en veulent point, quoy qu'il ſoit auſſi beau & bon que celuy qui eſt fait avec le mercure.

CHAPITRE XXXIII.

Du Precipité rouge.

LE Precipité rouge eſt du Mercure diſſoud dans l'eſprit de nitre, & enſuite rougi au feu, juſqu'à ce qu'ils aye acquis une couleur rouge & brillante, tel qu'eſt celuy qui nous vient d'Hollande. A l'égard des Precipitez rouges qui ſe font par les Artiſtes à Paris, ou autres villes de France, il eſt preſque autant de differentes couleurs comme il y a de gens qui l'ont travaillez, & il y a tres-peu de ſes Artiſtes qui le faſſent comme en Hollande. C'eſt ce qui fait que la pluſpart des Precipitez rouges que les Apoticaires vendent, ſont tantoſt rouges, tantôt orangé & jamais brillant, à moins qu'il ne l'aye acheté des Droguiſtes qui l'ont fait venir d'Hollande ; je ne veux neanmoins pas dire qu'il ne ſoit auſſi bon ; mais il n'eſt pas tant de vente. Il y a encore deux autres ſortes de Precipité

rouge, dont l'un est de couleur de roze, cela ne provenant qu'au lieu de mettre au feu la dissolution du mercure dans l'esprit de nitre, on verse dessus de l'urine chaude, & aussi-tôt il se fait un precipité de couleur de roze, qui aprés avoir été lavé est fort convenable pour tuer les vers, pour le scorbut, pour la galle, & même on s'en peut servir aux mêmes usages que celuy qui a été rougi au feu. Le troisiéme precipité rouge se fait avec du sublimé dissoud dans l'eau chaude, sur laquelle on verse de l'huile de tartre par défaillance. Monsieur Lemery dit que cette preparation de sublimé est le veritable precipité rouge, mais qu'il n'agit pas avec tant de violence que celuy de mercure; ces deux derniers Precipitez sont fort peu en usage, en ce que l'on se sert du premier, lequel pour être bon doit être fidelement fait, & prendre garde qu'il ne soit mélangé de mine de plomb, ce qui se pourra connoître facilement en en frottant une piece d'or; car s'il la blanchit c'est une marque qu'il est bon, & qu'il est fait de mercure; au contraire s'il la noircit c'est un signe qu'il tient du plomb, & qu'il en est mélangé; on le peut encore mettre sur le feu, s'il s'exhale c'est une bonne marque; je diray neanmoins que l'on doit preferer celuy d'Hollande, tant à cause qu'il est plus beau & ainsi plus de vente, que parce que nous le pouvons établir à meilleur marché sur tout en temps de paix, que celuy que se pourroit faire en France.

Precipité de couleur de roze.

Vray precipité rouge.

CHAPITRE XXXIII.

De l'arcane Coralin.

L'On appelle Arcane Coralin un Precipité rouge de mercure, sur lequel on a fait brûler de bon esprit de vin, en reïterant jusqu'à six fois, & c'est de cet Arcane Coralin, ou Precipité Rouge preparé que l'on doit se servir pour l'interieur, en ce que l'esprit de vin l'a adoucy, & luy a ôté ce qu'il y avoit de plus pernicieux.

CHAPITRE XXXIV.

Du Precipité jaune.

LE Precipité jaune, ou Turbith mineral, est du mercure revivifié du cinabre, dissoud dans de l'huile de vitriol, & ensuite avec de l'eau tiede on en fait precipiter une poudre jaune, qui aprés avoir été bien lavé & seché, on s'en sert comme d'un puissant purgatif & vomitif. On fait encore un Precipité jaune en dissolvant du sublimé en poudre dans de l'eau chaude, & y versant dessus de l'eau de chaux, & la poudre jaune qui se trouvera au fond, aprés avoir été aussi lavée & sechée, peut passer pour Precipité jaune ou Turbith mineral. Monsieur Lemery dit que cette dissolution ou eau jaune, est appellée eau Phageudenique ou Ulcerere, parce qu'elle est propre pour deterger & pour guerir les Ulceres; les Chirurgiens s'en servent fort souvent, principalement dans les Hôpitaux; mais l'eau Phageudenique ordinaire est de l'eau de chaux, dans laquelle on y a mis quelque peu de sublimé.

Vraye eau Phageudenique.

CHAPITRE XXXV.

Du Precipité verd.

LE Precipité verd eſt du Mercure & du Cuivre diſſoud dans l'eſprit de nitre; & enſuite avec du vinaigre diſtillé on en fait une poudre d'une couleur verte, dont on ſe ſert pour purger par le haut & par le bas; & même quelques-uns pretendent que c'eſt un ſpecifique pour guerir les Maladies Veneriennes. Ceux qui preparent ces Precipitez trouvent une poudre jaune qui eſt aſſez ſemblables au Turbith mineral.

Il eſt à remarquer que plus on fait entrer du Cuivre dans cette operation, plus il a d'acreté & plus il a d'effet. Ce Precipité eſt fort peu en uſage, & eſtoit peu connu avant que le Sieur Matte de la Faveur, Diſtillateur du Roy à Montpellier en eut donné la deſcription.

CHAPITRE XXXVI.

De l'Huile de mercure.

L'Huile, ou pour mieux dire, Liqueur de Mercure, eſt un Vif-argent diſſoud dans de l'Huile de vitriol, & reduite en maſſe blanche par le moyen du feu, & cette maſſe eſtant miſe à la cave ne manque pas de diſſoudre & de ſe reduire en eau. On peut faire une autre Huile de Mercure plus douce, en diſſolvant du Vif-argent dans l'eſprit de vin, & de laquelle on ſe peut ſervir avec plus de ſureté; on en peut faire encore avec le Sublimé doux & le Sel armoniac, ou au lieu de ſel armoniac on ſe peut ſervir du ſel ſaturne, & au lieu du ſel de ſaturne de ſucre candy, ainſi que de beaucoup d'autres ſortes dont la pluſpart des Auteurs ſont remplis.

CHAPITRE XXXVII.

De l'Etain.

L'Etain que les Anciens ont appellé plomb blanc, eſt un métail blanc qui n'eſt pas ſi dur que l'argent, & plus dur que le plomb. Quelques-uns ont donné à l'étain le nom de Jupiter, en ce qu'ils ont pretendu qu'il tiroit des influences de cette fauſſe Divinité : ils pretendent auſſi qu'il ſoit formé de deux matieres, ſçavoir de plomb & d'argent, en ce qu'il ſe trouve quelquefois dans les mines d'étain, de l'argent & du plomb, & quelquefois auſſi des diamans qui ſont attachés à la roche dont on tire l'étain : Ils ſont naturellement polis, quarré & pointus, & ſont de differentes groſſeurs, s'en trouvant de celle d'une noix, mais ils ne ſont ny ſi durs, n'y n'ont pas l'enfoncement des veritables diamans. On veut auſſi qu'il ſoit compoſé d'une terre, d'un ſoufre impur, d'un ſel metallique, & d'un mercure un peu plus pur & mieux digeré que celuy du plomb, & qu'il eſt ennemy de l'or & de l'argent, & quand ils ſont une fois mêlé enſemble, on a de la peine à les ſeparer.

La pluspart de l'étain que nous voyons en France, nous vient en saumons de differents poids d'Angleterre, surtout de la Province de Cornoüaille, & il y a des Isles en Angleterre qui sont si abondantes en étain, qu'elles en portent le nom. Nous voyons à Paris de trois sortes d'étain : sçavoir, l'étain plané, l'étain sonant, & l'étain commun. L'étain plané qui est le plus beau & le meilleur, est de l'étain d'Angleterre tel qu'il vient de la mine : & pour l'ouvrager on y incorpore de l'étain de glace, du cuivre, de rosette, & tant soit peu de Zain pour le decrasser.

Etain plané étain d'Angleterre, étain de Cornoüaille, étain cristallin, étain à la roze, ou étain d'antimoine c'est là même chose.

L'étain sonant est de l'étain d'Angleterre qui a été abaissé par des étains plus communs ; ainsi l'étain sonnant étant composé d'étain glace & de cuivre, c'est ce qui cause, comme la tres-bien remarqué M. Lemery, que ces matieres qui sont composées de parties roides & cassantes, étant unie avec l'étain affermissent ses parties, & rendent le métail plus dur, plus solide & plus compacte, c'est par cette raison qu'il devient sonant ; car il faut de necessité qu'une matiere sonante soit composée de parties roides, & disposées en sorte qu'étant frappée elles s'agitent & se tremoussent en se hurtant les unes contre les autres ; ce qui ne se peut pas faire dans l'étain pur qui est molace & pliant. L'étain commun est de l'étain d'Angleterre, & du plomb allayé de cuivre jaune que lon incorpore dedans. Pour sçavoir à quel degré de bonté est l'étain, on prend une craye blanche qui se trouve proche de Tonnerre en Bourgogne ; de cette craye on en fait une espece de lingotiere, dans laquelle l'on y verse de l'étain fondu, & par le moyen de cette craye les Potiers d'étain voyent à quel titre il est, par de petites rayes qui s'y forment, ou bien ils remplissent des moules de balles de mousquet d'étain fondu, & celuy qui se trouve le plus leger est estimé le meilleur. Quelques Auteurs disent que l'étain ou plomb blanc, se trouve à fleur de terre parmy les sablonieres, & les torrens sechez & taris, & qui se trouve en grenaille, qui aprés avoir été lavé par les Arpailleurs, est fondu & jetté dans des moules pour le mettre en saumons de la figure que nous le voyons. Outre les differens usages que nous tirons de l'étain, on en tire par le moyen de la chimie plusieurs operations, comme il se verra cy-aprés.

La plus grande science des Potiers d'étain, c'est de sçavoir connoitre l'étain par cette preuve.

Outre l'étain d'Angleterre, il nous en vient quelquefois de l'Allemagne, mais il n'est pas si bon, en ce que ce n'est que le rebut de celuy qui a servi à estamer le fer blanc. On nous en apporte aussi quelquefois de la Lorraine.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Etain en feüilles.

L'Etain en feüille ou appeau, est de l'étain battu que les Hollandois ont peint d'un côté, par le moyen d'un verni de telle couleur qu'ils ont voulu. C'est ce qui fait qu'ils nous en envoyent de jaune, de rouge, de noir, de blanc d'aurore, & autres couleurs.

On doit choisir cet appeau ou étain en feüille, uni, bien verni, entier, & le mieux roulé qu'il se pourra ; les Hollandois nous envoyent cet étain dans des petites boëtes qui contiennent ordinairement une grosse, qui est douze douzaine. L'étain en feüilles étoit autresfois fort en usages ; à cause que les Ciriers s'en servoient pour mettre aux torches, & autres ouvrages de cire, mais pour le present on ne s'en sert que lorsqu'il est mort quelques personnes de qualité pour mettre à leurs armoiries.

CHAPITRE XXXIX.

De l'Etain en poudre.

ON reduit l'étain en poudre en deux manieres. sçavoir avec du charbon pillé, ou avec de la craye, comme il se verra cy-aprés à l'article du plomb. Ceux qui travaillent sur l'étain au lieu de le mettre en poudre le brûlent, c'est à dire le calcinent, & le reduisent en poudre grisatre, qui est ce que Nous & les Potiers d'étain vendent sous le nom de Pothée d'étain, & s'en servent pour frotter leurs marteaux, & d'autres pour polir les miroirs d'acier. Ceux qui desirent rendre cette Pothée extremement blanche, la calcine jusqu'à ce qu'elle soit d'un tres beau blanc. Cet étain calciné en blancheur est ce que les Chimistes appellent ceruse ou chaux d'étain, & d'autres blanc d'Espagne ou bezoard jovial.

Pothée.

Ceruze ou chaux d'étain blanc d'Espagne ou Bezoard jovial.

Quelques Auteurs assurent que l'on peut reduire l'étain en chaux ou en ceruse par le moyen de l'urine, & que l'urine agit sur l'étain comme le vinaigre sur le plomb. Outre les usages que les Chimistes tirent de cet étain calciné, il s'en employe beaucoup par les Fayenciers, pour faire ce beau verni ou email blanc qui est sur la Fayence; mais il y a icy une chose à remarquer, que cette ceruse d'étain ne peut servir aux Fayenciers qu'elle n'aye été auparavant exposée un an aux injures du temps, afin que l'air fasse une seconde calcination, mais ce qu'il y a à prendre garde c'est que cette ceruse d'étain ne soit point remplie de saleté; car ce seroit autant de taches sur la fayance.

CHAPITRE XL.

Du Sel d'étain.

LE Sel d'Etain est de l'étain calciné, sur lequel on verse du vinaigre distillé; & par le moyen du feu & d'un lieu frais, on en tire un sel blanc, en petits cristaux, duquel on se sert pour les dartres mêlé dans quelque pomades, il doit être sec, blanc, leger, & en petites éguilles.

CHAPITRE XLI.

Des Fleurs d'étain ou de Iupiter.

ON tire de l'étain avec le Sel armoniac, par le moyen d'un vaisseau sublimatoire, des Fleurs blanches, au lieu du Sel armoniac: D'autres se servent de Salpetre rafiné. On peut faire des Fleurs d'étain par le moyen de l'esprit de volatil de Sel armoniac, ou de l'huile de tartre fait par défaillance, un magister d'étain qui aprés avoir été dulcifié & lavé dans de l'eau & seché, est un tres beau blanc, qui étant mis dans quelque pomades, on s'en peut servir comme de fard.

Magister d'étain.

Et même on peut employer des Fleurs d'étain, aux mêmes usages que le magister.

CHAPITRE XLII.

Du diaphoretique d'Etain.

LE Diaphoretique d'étain que Monsieur Lemery appelle Diaphoretique jovial ou antihectique de Poterius, est de l'étain fin d'Angleterre & du regule d'antimoine fait avec le mars fondu ensemble, & ensuite avec du salpêtre, & de diverses lotions; on en retire une poudre dont l'on se sert pour les maladies du foye, pour les fiévres malines, pour la petite verole, & autres maladies, ainsi que l'enseigne le même Auteur.

CHAPITRE XLIII.

De l'étain de glace naturel.

QUelque diligence que j'aye fait pour pouvoir découvrir s'il étoit vray qu'il y eut de l'étain de glace naturel, il m'a esté impossible de le pouvoir apprendre, & tous ceux avec qui j'en ay conferé de bouche ou par lettres, ils m'ont tous dit d'un commun accord qu'il n'y avoit point d'autre étain de glace que celuy que nous vendons, qui est un étain de glace artificiel, comme il se verra au chapitre suivant. Je ne voudrois pas neanmoins assurer qu'il ne s'en pût trouver, mais il n'est pas venu à ma connoissance, ainsi je ne puis contredire ceux qui ont écrit que l'étain de glace estoit une marcasite sulphureuse que l'on trouve dans les mines d'étain aussi-bien que ceux qui ont dit que c'étoit un corps mineral à demy metallique, composé de la premiere matiere de l'étain, qui est encore imparfait, & qui disent que l'on le trouve dans les mines d'étain, & que sa substance est fort dure, pesante, cassante, d'un grain gros, poly, blanc & éclatant. Ils disent encore qu'il est appellé étain de glace, parce qu'étant brisé, il fait voir plusieurs petites substances polies comme une glace; ils l'appellent aussi marcasites par excellence, à cause qu'il surpasse les autres en blancheur & en beauté; ils veulent qu'il contienne un sel arsenical, qui est dangereux à prendre interieurement. Quoy qu'il en soit, je suis seur que ceux qui en ont ainsi parlé, ont crû que l'étain de glace que nous vendons étoit naturel.

CHAPITRE XLIV.

De l'etain de glace ordinaire.

L'Etain de glace que quelques-uns appellent Bismuth, est un mélange d'étain, de tartre & de salpêtre, & par le moyen du feu & d'un creuset, on

on retire un étain de glace tres blanc & tres pur, & beaucoup plus beau & plus blanc que l'étain de glace que nous faisons venir d'Angleterre. Et cette difference ne provient à ce que l'on m'a assuré, que de ce que les Anglois y meslent du Cuivre, pour luy donner cet œil rougeatre qu'il a.

On pourroit fort à propos donner à l'étain de glace le nom de regule d'étain, puisque effectivement il est; c'est une chose si probable & si assurée, que l'étain de glace que nous vendons est artificiel, que sa figure le demonstre, en ce qu'il est facile de voir que c'est un métail fondu & jetté dans un mortier, auparavant chauffé & graissé comme on fait les autres regules; & il est si vray que cet étain de glace est artificiel que j'en ay fait moy-même, & que je suis prest de faire voir à ceux qui auront de la peine à me croire.

On doit choisir l'étain de glace ou regule d'étain, en belles écailles, larges, blanches & facile à casser, & rejetter celuy qui est en petites écailles, & qui en un mot approche de la figure du regule d'antimoine, aussi-bien que celuy qui étant cassé paroit moitié en grandes écailles & moitié en petites, & d'une couleur sombre.

L'usage de l'étain de glace est pour les Potiers d'étain, qui s'en servent presentement au lieu de regule d'antimoine, ou pour en tirer par le moyen de la Chimie des fleurs, ou un magister ou precipité blanc.

Fleurs & Magister de Bismuth. Pour tirer des fleurs de l'étain de glace on le calcine, & avec du sel armoniac & un vaisseau sublimatoire, on en tire des fleurs qui aprés être dissoud dans l'eau, & precipité avec de l'esprit de sel armoniac ou avec l'huile de tartre; on peut s'en servir comme du magister de Bismuth dont je vais parler.

CHAPITRE XLV.

Du Magister de Bismuth ordinaire.

Blanc de Perles ou d'Espagne. LE Magister de Bismuth, que quelques-uns nomment fort mal à propos, blanc d'Espagne ou de perles, est de l'étain de glace dissoud dans l'esprit de nitre & precipité en poudre blanche, avec tant soit peu de sel marin, & ensuite bien lavée avec de l'eau claire & sechée: Il y a des Perruquiers qui se servent quoyque tres mal à propos de ce magister, pour donner une couleur blonde aux cheveux roux; cette fourberie sera facile à connoître, en ce que cette couleur ne dure pas long-temps, principalement quand la perruque a esté portée à la pluye.

Le Magister de Bismuth est quelque peu usité pour blanchir le visage en le mettant dans des pomades, ou délayé dans de l'eau de lys ou de feve. Il est fort bon aussi pour guerir la gratelle; parce qu'il mange suivant Monsieur Lemery, les acides où les sels qui fomentent cette maladie. On sera averty de ne pas faire grande provision de ce Magister de Bismuth, en ce qu'en vieillissant sa couleur blanche se change en jaunatre, & devient enfin hors de vente.

Ce Magister doit être acheté d'honnêtes Marchands; car il s'y fait bien de la fourberie, & il n'y a que celuy qui la fait qui en puisse répondre; c'est pour ce sujet que l'on ne doit pas s'attacher au bon marché.

CHAPITRE XLVI.

Des Emaux.

LEs Emaux sont de vitrifications faits avec de l'étain, du sablon, & de la soude d'alican, à qui on a donné diverses couleurs avec differents métaux, comme il se verra par la suite.

Les Emaux viennent de Venise & d'Hollande, & sont par petits pains plats de differentes grandeurs, & marqué de differentes marques; il y en a de marqué d'un nom de Jesus, d'une sireine, d'un singe, d'un soleil, & autres semblables, & les differentes marques ne viennent que des Ouvriers qui les ont fabriquez.

Le premier est l'émail blanc, qui est la base des autres Emaux, est de l'étain calciné ou potée, du sablon & de la soude, qui aptés avoir souffert un grand feu sont reduits en pâte, & étant refroidie sont dure comme de la pierre; c'est cet émail blanc que l'on employe aujourd'huy pour vernir la fayence, ne se servant plus presentement de l'étain calciné & exposé un an aux injures du temps, cet ouvrage étant trop longue. L'émail blanc est employé par les Emailleurs, Orfévres & autres. A l'égard du choix il n'y a que ceux qui l'employent qui en puissent connoître la beauté & la bonté; pour ce qui est de la blancheur il est plus ou moins blanc suivant qu'il est fait de belle étain.

Le deuxiéme Email est le gris-de-lin tirant sur l'ardoisse, qui est de l'émail blanc coloré, avec de l'azur ou émail.

Le troisiéme est le bleu celeste, qui est de l'émail blanc coloré avec du cuivre de rosette, & du vitriol de cypre.

Le quatriéme est le couleur de chair, qui est de l'émail blanc coloré avec du perigueur.

Le cinquiéme est le jaune, qui est de l'émail blanc, coloré avec la roüille de fer.

Le sixiéme est le vert, qui est de l'émail blanc coloré avec de la limaille d'épingle, ou d'autres cuivres jaunes.

Le septiéme est le bleu, que les Emailleurs appellent Faux-lapis, qui est de l'émail bleu coloré avec le saphre; on donne à ces Emaux encore differentes couleurs, c'est à dire que d'une même couleur on en fait de plusieurs en y mettant plus ou moins de métail. Faux-lapis.



CHAPITRE XLVII.

Du Cuivre.

LE Cuivre est un métail qui se trouve en plusieurs endroits de l'Europe; mais principalement en Suede & en Dannemark, d'où on nous apporte presque tout celuy que nous vendons. Le Cuivre se tire de sa mine en sable & en pierre à peu prés comme le fer, & aprés avoir été lavé & purifié d'une terre dont il est mélangé, est jetté dans des moules de differentes figures; pour le rendre en veritable cuivre de rosette, on le refond une seconde fois, & lorsqu'il est bien purifié on le jette dans des moules de sables, pour en faire des pains ou des plaques mal unies telles qu'est le cuivre de rosettes. Lorsqu'on veut rendre le Cuivre de rosette propre à souffrir le marteau, on le refond pour la troisiéme fois, & ensuite on en forme des pains de trois pouces d'épaisseur, & environ de quinze pouces de diamettre. De ces pains en les mettant au feu entiers ou par quartiers, on en fait des plaques, & de ces plaques des chaudrons, & autres ustanciles semblables, ce qui se fait facilement par le moyen de certains pilons qui sont conduits par des moulins à l'eau, & les plaques de cuivre sont formées en chaudrons par un homme qui tourne ces plaques avec ces jambes, qui sont garnies de peaux de mouton, & les met de telles formes qu'il souhaite, sans se servir presque de ses mains. Le Cuivre est un métail fort dur & sec avant que d'être fondu, & lorsqu'il a été bien fondu il devient ductille, & presque aussi malleable que l'or & l'argent. Quelques-uns appellent le Cuivre Venus, en ce qu'ils croyent que cette Planette verse ses influences sur ce métail. On tire du Cuivre par le moyen de la Chimie quantité de choses necessaires & propres à divers usages, comme il se verra cy-aprés.

Cuivre de rosette.

CHAPITRE XLVIII.

Du Cuivre Jaune.

LE Cuivre Jaune est de la mitraille ou vieux cuivre rouge fondu, & rendu jaune, par le moyen de la veritable pierre calaminaire; la plus grande partie du Cuivre jaune se fait en Allemagne & en Flandres: l'on bat ce cuivre & on le reduit en feüille de l'épaisseur d'une feüille de papier, & c'est ce que l'on appelle Auripeau ou Clincant; on rebat cet auripeau & on le reduit extremement mince, que l'on met ensuite dans des livrets de papier; & c'est ce que l'on appelle or d'Allemagne. On broye cet or d'Allemagne pour en faire de la bronze qui a plus ou moins de couleur, suivant les degrez de feu que l'on luy a fait souffrir; on rebroye cette bronze, & lorsqu'elle est en poudre impalpable, on la vend sous le nom d'or d'Allemagne en poudres. D'autres mettent cet or en poudre dans des petites coquilles de moule, & ensuite est appellé or en coquille. L'or en coquille le plus estimé est celuy qui vient d'Ausbourg en Allemagne, & qui porte le nom d'un nommé Augusta. A l'égard du choix de l'or d'Allemagne, soit en feüille, en poudre ou en coquille, celuy qui est le plus fin & le plus haut

Auripeau.

Or d'Allemagne.

Or d'Allemagne en coquille.

en couleur est estimé le meilleur. Pour ce qui est des bronzes, elles se font à Paris. Bronze.

L'usage de l'or d'Allemagne est pout les Peintres, sur tout pour la mignature. La bronze sert aussi pour les Peinrres, mais son plus grand usage est pour bronzer des figures de platres ou autres.

Outre les differentes preparations que l'on tire du cuivre jaune, les Venitiens en font à ce que l'on m'a assuré, ce que nous appellons Purpurine, dont on se servoit le temps passé pour bronzer les carosses. Du cuivre jaune on en fait par le moyen du feu; cette espece de vitrification que les Emailleurs appellent Avanturine; & on pretend que ce nom luy a été donné, parce que cette operation fut trouvée sans y penser, & s'étoit faite par des limailles de cuivre jaune, qui étoit rombée dans un fourneau de Verrier. L'Avanturine est toute garnie de petires pailletres d'or. Purpurine. Avanturine artificielle.

Il y a une aurre Avanturine qui se trouve naturellement en plusieurs endroits de France, laquelle plusieurs personnes se servenr. L'on m'a assuré que les paillettes de cuivre que l'on met sur le papier étoit une avanturine. Avanturine naturelle.

CHAPITRE XLIX.

Du Pompholix.

LE Pompholix appellé calamine blanche, ***nil, nihil, nihili, album***, ou fleurs d'airain, & mal à propos cendre de bronze, est ce qui s'attache au carreau qui couvre le creuset & à la hapeou tenailles des fondeurs, quand ils fondent le cuivre jaune, & il est cerrain qu'il n'y a que le cuivre jaune qui donne la vraye calamine, & non pas la bronze ny le méral, ny le potin, comme la pluspart des Aureurs l'ont écrit, n'y ayanr humainemenr que le leton ou cuivre jaune, qui donne de la Calamine ou Pompholix.

Quoyque ce Pompholix soit fort facile à trouver, il n'y a guere de drogues plus inconnuës, ce qui ne provient que de la negligence ou ignorances des Apoticaires, en ce que la plusparr croyent que la Tutie & le Pompholix sont la même chose; ainsi ils employent toûjours la Tutie pour le Pompholix.

La plus belle Calamine vient d'Hollande, ce n'est neanmoins pas pour qu'elles soit meilleure, mais parce qu'elle est plus proprement ramassée.

On doir choisir le Pompholix bien blanc, leger, fryable, net, d'Hollande ou de France il n'importe pas, pourveu qu'il soit bien blanc.

Ceux qui fondent les cloches en pourroient recueillit quelque peu, mais la petite quanrité, & parce qu'elle n'est pas si belle, ne merite pas la peine d'en faire aucune recherche.

Le Fondeur où j'ay veu faire la Calamine m'a assuré qu'il n'en vendoit jamais à personne, si ce n'est à quelques particuliers qui en viennent demander un gros pesant pour prendre avec du vin pour se guerir des fiévres; & m'a certifié que c'étoir un remede assuré, & que cela guerissoit toutes sortes de fiévres, ce que je n'ay pas éprouvé, & je ne conseille à personne de s'en servir qu'avec de grandes precautions, en ce que le Fondeur m'a dit que c'étoit un remede fort violent.

CHAPITRE L.

De l'Æs Uſtum.

L'*Æs Uſtum* ou Cuivre brûlé, eſt du cuivre rouge coupé en petites plaques, & miſes dans un creuſet avec du ſouffre, & quelque peu de ſel marin, *ſtratum ſuper ſtratum*, & mis dans un grand feu de charbon, & lorſque le ſouffre eſt brûlé on retire le cuivre qui ſe trouve d'une couleur de gris de fer au deſſus, & d'un gris rougeatre & brillant en dedans & fort caſſant.

L'*Æs Uſtum* pour qu'il ſoit de la bonne qualité, doit être moyennement épais de la couleur cy-deſſus, & qu'étant frotté l'un contre l'autre faſſe un rouge de cinabre, ce que l'*Æs Uſtum* ou cuivre brûlé ne peut faire, à moins que l'on y ait ajoûté du ſel, qui eſt le ſecret des Hollandois, & ce qui fait qu'ils le font plus beau qu'en France.

L'*Æs Uſtum* a quelque peu d'uſage dans la medecine en ce qu'il eſt deterſif, mais ceux qui s'en ſervent le font rougir au feu juſqu'à neuf fois, & l'éteignent chaque fois dans l'huile de lin, & aprés l'avoir mis en poudre ils s'en ſervent pour manger les chairs, & on appelle cette poudre d'Æs Uſtum ainſi preparée Crocus ou Safran de cuivre.

Crocus ou Safran de cuivre.

CHAPITRE LI.

Du Verd-de gris naturel.

LE Verd-de-gris naturel eſt une eſpece de marcaſite verdatre, ſemblable à du machefer qui ſe trouve dans les mines de cuivre, & qui n'eſt d'aucun uſage que je ſçache.

CHAPITRE LII.

Du Verd-de-gris.

LE Verdet ou Verd-de-gris, ou roüillure de cuivre, eſt des lames de cuivre rouge, & des raffes de raiſins imbibez de bon vin, & mis enſemble dans un grand pot de terre, *ſtratum ſuper ſtratum*, ou lit ſur lit, c'eſt à dire que l'on met une poignée de raffes au fond d'un pot; & deſſus on y met des lames de cuivre, & enſuite des raffes & aprés du cuivre, & l'on continuë ainſi juſqu'à ce que le pot ſoit plein, on le porte à la cave, & au bout de quelques jours on retire ces lames de cuivre, qui ſont chargez d'une roüille verte que les Latins appellent *ærugo*, & aprés avoir ratiſſé cette roüille, ils remettent les plaques tout de nouveau dans ſes pots avec des raffes, & continuë de la même maniere juſqu'à ce que le cuivre ſoit conſommé, ou rendu ſi mince qu'il ſoit en état d'être m'élangé

avec le Verdet, comme il leurs arrive trop souvent. La plusparr de ceux qui ont écrit du Vert-de-gris, nous disent qu'il se fait avec du vinaigre, ce qui n'est pas vray, car le meilleur vin n'y est pas trop bon, & la chose est si veritable qu'il n'y a presque que le vin de Languedoc qui soit capable de faire du bon Verdet, c'est ce qui fait que la plus grande partie du Verd-de-gris qui se consomme en France, & même dans les païs étrangers, se fait dedans & autour de Montpellier, & c'est une marchandise fort difficile à faire & à bien reussir, quoy qu'il semble d'abord qu'il n'y aye rien de si aisé; car pour le peu que l'on le manque on l'engraisse & on le perd en ce qu'il noircit, & on ne luy peut plus faire prendre corps. Sans le vol qui m'a été fait j'aurois donné au public la veritable maniere de faire le Verd-de-gris, ainsi que je l'avois veu faire à Montpellier, & toutes les circonstances que l'on y apporte; mais ne pouvant mieux faire pour le present, ce sera Dieu aidant pour la seconde Edition, en cas que je l'aye pû recouvrir.

Il y a quelques Auteurs qui disent que l'on peut faire du Verd-de-gris en mettant des lames de cuivre dans un creuset avec du sel, du soufre & du tartre, & aprés avoir été calciné & refroidi, ces lames de cuivre sont converties en un tres-beau Verd-de-gris; mais comme ces façons, supposez qu'elles soient veritables, ne sont presentement d'aucun usage, en ce que tout le Verdet que nous vendons est fait & fabriqué de la maniere que j'ay cy-devant dit.

Nous tirons de Montpellier de deux sortes de Verdet; sçavoir en poudre & en pain, lequel pour être de la bonne qualité il faut qu'il soit sec, d'un beau verd foncé, & le moins rempli de taches blanches qu'il sera possible. Le Verd-de-gris est la marchandise la plus ingratte, & celle où il y a le plus à perdre de l'Epicerie; c'est ce qui fait que ceux qui le fabriquent sont obligez d'y mélanger des Drogues qu'il n'est pas besoin de nommer, & de le rendre si humide que les Marchands qui le reçoivent y perdent beaucoup à cause du gros déchet qu'il fait, sans comprendre la peau qui l'envelope, qui est comptée aux Etailleurs comme le Verdet. Il seroit beaucoup plus à propos que ceux qui l'employent l'achetassent plus cher, & qu'il fut de la qualité requise; car je soûtiens qu'il n'y a point de pains de Verdet du poids de vingt-cinq livres, telle que l'on nous envoye de Montpellier, qui aprés avoir été seché ne soit dechû d'un grand tiers, ainsi du Verd-de-gris qui aura coûté vingt sols mol, reviendra à prés de vingt-huit sols étant sec.

Le Verd-de-gris est une drogue des plus usitées que nous ayons, & c'est une chose presque incroyable de la quantité qui s'en employe, non pas pour la medecine, mais par les Teinturiers, Pelletiers, Chapeliers, Marêchaux & les Peintres; mais ce qu'il y a à remarquer c'est que l'on ne sçauroit employer le Verd-de-gris seul broyé à l'huile, il faut de necessité absoluë y mêler pour la peinture de la ceruse, car au lieu de faire verd il feroit noir. A l'égard des proprietez du Verd-de-gris on l'estime propre pour manger les chairs. Les Apoticaires en employent dans quelques onguents & emplatres, comme l'*Ægyptiac*, l'*Apostolorum*, l'Emplâtre divin & autres. Ceux qui colorent le papier en verd, se servent du Verd-de-gris & du Tartre blanc pour luy donner cette couleur, mais depuis quelque temps il ne se servent plus que du suc de noirprun.

Les Apoticaires ou autres personnes qui auront besoin de Verd-de-gris, pour employer dans les compositions cy-dessus nommées ou autres, au lieu de le mettre en poudre, pourront le dissoudre dans le vinaigre, & le passer par un tamis de crain, & par ce moyen éviteront la méchante qualité du Verdet qu'ils seroient obligez de souffrir en le mettant en poudre.

CHAPITRE LIII.

Du Verd-de-gris cristalisé.

LE Verd-de-gris cristalisé ou cristaux de Verdet, & suivant les Marchands & les Peintres verd calciné ou distillé, est du Verd-de-gris dissoud dans du vinaigre distillé, & ensuite filtré, évaporé & cristalisé à la cave; ces cristaux de Verdet ont quelque peu d'usages dans la medecine pour manger les chairs; ils sont aussi employez par les Peintres pour peindre en verd, sur tout pour la mignature.

Tous les Cristaux de Verdet que nous vendons à Paris, viennent d'Hollande ou de Lion, & ne differe en rien si ce n'est en couleur, au sucre candy, sur tout à celuy qui est sur des bâtons; & pour qu'il soit de la quatité requise, il doit être en baux cristaux, clairs & transparents, bien secs & les moins chargez de bois qu'il se pourra. On remarquera icy que les cristaux de Verdet que les Apoticaires font, sont mis en cristaux par le moyen de la cave, qui est contraire de ceux que nous faisons venir, qui sont faits de la même maniere qué le sucre candy, ainsi que quelques personnes me l'ont assuré.

Je ne sçay ce qui a porté les Marchands à appeller ces cristaux de Verdet, verd distillé ou verd calciné, en ce qu'il n'est ny distillé ny calciné, puisqu'il est preparé comme je l'ay marqué cy-dessus.

L'on peut faire encore des cristaux de Verdet, en faisant dissoudre du cuivre en grenaille dans l'esprit de nitre, ensuite évaporé jusqu'à pelicule, & porté à la cave pour le reduire en cristaux. Si on veut reduire ces cristaux en liqueur, aprés avoir été sechés on les reporte à la cave où ils se resoudent en eau; & cette liqueur est appellée des Apoticaires ou Chimistes, liqueur de cuivre ou de Venus, & les cristaux vitriol de Venus ou de Cuivre.

Liqueur & cristaux de Venus.

CHAPITRE LIV.

Du Verd de Montagne ou de mer.

LE Verd de Montagne, ou Verd d'Hongrie, est une maniere de poudre verdatre en petits grains comme du sable, qui se trouve dans les Montagnes de Kernausen en Hongrie, qui vont depuis Presbourg jusqu'en Pologne. Il s'en trouve aussi dans les Montagnes de la Moravie, & d'autres veulent que ce que les anciens ont appellé fleur d'airain, qui se fait en jettant de l'eau, ou plûtôt du vin sur le cuivre de rosette encore rouge, c'est à dire comme il sort du fourneau, & que cette fleur ou verd de montagne se reçoit & se trouve attaché à d'autres plaques de cuivre froid, que l'on expose dessus en petits grains comme ceux du sable, & que cela se fait par les vapeurs qui s'élevent quand on jette l'eau ou le vin sur ce cuivre chaud, & c'est ce qui fait que le cuivre de rosette que nous avons, est si mal uni & si rempli de petites figures; & d'autres qui m'ont assuré que le verd de montagne étoit des lames de cuivre dissoud dans le vin, qui se faisoit à peu prés comme le Verd-de-gris; mais comme je n'ay pû en sçavoir davantage, je diray qu'on le

doit choisir sec, haut en couleur, bien grenu, c'est à dire sableux, qui est la marque du verd de montagne naturel, & le differencier d'avec l'artificiel, que quelques-uns font en pulverisant du verd-de-gris, & en y mettant quelque peu de blanc de ceruse parmy.

Le Verd de montagne n'a autre usage que pour la peinture, principalement pour peindre en verd d'herbe, c'est pourquoy presque toute la peinture verte que l'on void dans les jardins, est fait de verd de montagne.

Comme le ver de montagne est une marchandise assez chere, & qu'il en vient de differens endroits, c'est le sujet pour lequel on en voit de plusieurs sortes & à differens prix; ceux qui en auront besoin ne s'attacheront pas au bon marché, mais qu'il soit de la qualité cy-dessus.

CHAPITRE LV.

De la Bronze.

LA Bronze est, suivant Monsieur de Furetiere, un alliage de métaux, dont le principal est le cuivre fondu avec quelque partie d'étain ou de l'éton. Quelques-uns par épargne y mettent du plomb, parce qu'on ne sçauroit fondre du cuivre dans un fourneau de reverbere, qu'on ne le trouve percé & plein de trous comme une éponge; il y a encore un autre cuivre composé qu'on appelle métail, qui n'est pourtant en effet que de la bronze, & on luy donne ce nom selon la plus grande ou la plus petite quantité qu'on y mêle d'étain, qui est de douze jusqu'à vingt-cinq pour cent: la lie ou marc de bronze appellé Dyphryges, & est en usage en Medecine. La fleur de bronze se fait quand on jette de l'eau pure sur de la bronze fonduë, lorsqu'elle s'écoule par les canaux, on met une platine de fer au dessus de la fumée, & dans ce congelemenr il s'y forme des petits grains en forme de millet, qui sont luisant & rougeatre, & c'est ce qu'on appelle fleurs de Bronze: écailles de Bronze, est ce qui tombe de l'airain quand on le bat, & que l'on le met en œuvre.

Métail.

Diphryges.

Fleurs & écailles de bronzes.

A l'égard de la bronze & du métail, nous nous en servons pour faire des figures, des cloches & des mortiers, ou autres ouvrages. Le meilleur métail est celuy qui est blanc & qui sonne comme de l'argent. Je n'aurois pas parlé de la bronze ny du métail, si ce n'avoit été à cause de la Tutie qui en sort, dont cy-aprés est la description.

CHAPITRE LVI.

De la Tutie.

LA Tutie surnommée d'Alexandrie ou Spode des Grecs, est une espece de metallique fait en écailles & en goutieres, de differentes grandeurs & épaisseur, uni au dedans & chagriné au dessus, où se trouve des grains de la grosseur des têtes d'épingles; ce qui a donné occasion aux anciens de l'appeller Tutie, ou Spode en grappe. La Tutie que nous vendons en France vient d'Allemagne, & de quelques autres endroits où se fait de la bronze ou le métail. On

doit être desabusé de croire comme le marque presque tous les Auteurs tant vieux que nouveaux, que la Tutie se fait & se tire du cuivre jaune, & qu'elle se fait en même temps que le Pompholix ; ce qui est bien faux, puisque la Tutie se trouve attachée à des rouleaux de terre qui sont suspenduës & mis exprés au haut des fourneaux des Fondeurs en bronze ou en métail, pour retenir la vapeur du métail comme fait la suye aux cheminées ; & par le moyen de ses rouleaux cette vapeur est retenuë & reduite en écaille de la figure de ces rouleaux de terre, ainsi que nous le voyons, & la chose est si réelle que l'on n'a qu'à chercher dans la Tutie on en trouvera encore attaché à la terre, & non pas que la Tutie se fasse au bas & au tour des fournaises où elles se trouve entassées de l'épaisseur qu'elle est ordinairement ; & ce qui marque de plus que c'est une supposition, c'est que toute la Tutie que nous avons est toûjours faite en goutiere, & toûjours à demy rondes, & ceux qui la font appellent cette maniere de faire brazer la Tutie.

La Tutie doit être en belles écailles, épaisses, grenées d'un beau gris de souris au dessus, & d'un blanc jaunatre au dedans, difficile à casser, & la moins remplie de menu & d'ordures qu'il sera possible. La Tutie n'a autre usage que je sçache pour employer en medecine, & on ne s'en sert qu'aprés qu'elle a été bien broyée. D'autres la brûlent, & ensuite la lavent & en forment des trochisques dont ils se servent pour guerir les maux des yeux, mélangée avec du beurre frais, ou délayé dans de l'eau roze, ou de l'eau de plantin. La Tutie bien preparée, incorporée dans du beurre frais, est un excellent & un seur remede pour guerir les hemorroïdes. On doit preferer celle que nous faisons venir d'Orleans, soit parce qu'il la prepare mieux, ou que ce soit par la vogue qu'elle a eu de tout temps.

Tutie d'Orleans.

CHAPITRE LVII.

De la Chalcitis.

LA Chalcitis, ou Chalcite, ou Colcothar, est un vitriol naturel rubifié par les feux soûterrains dans les entrailles de la terre, c'est ce qui fait que la Chalcite est une pierre de couleur rougeatre. Je ne m'arréteray point à vouloir d'écrire ce que les anciens ont dit touchant les differens changement qui arrivent à la Chalcite, non plus qu'à vouloir expliquer ce que c'est que le Misi, le Melanteria, & le Sori, m'ayant été impossible de pouvoir sçavoir ce que c'est & ou se trouve ces trois derniers. Mathiole sur Dioscoride à la page 729. dit que le Misi est dur & semblable à l'or, & qu'il reluit comme une étoile, & qu'il se trouve en Chipre. Le Melanteria se trouve de deux sortes : l'un se trouve & croit comme le sel à l'entrée des mines du cuivre ; & l'autre se trouve tout congelé au haut de ses mines : il veut que le meilleur Melanteria soit celuy qui est poly, net, vni & d'une couleur de soufre, & que aussi-tôt que l'on y verse dessus une goute d'eau il devienne noir. A l'égard du Sory, il dit qu'il est noir, troüé & d'un goût astringent, & d'une trés méchante odeur, & qu'il s'en trouve beaucoup en Ægypte, dans la Lybie, en Espagne & en Chypre. Pline tout au contraire dit que la Chalcite, le Misy, le Melanteria, le Sory, est la même chose, & que l'un se change en l'autre par succession de temps, c'est à dire que la Chalcite deviendra en Misy, de Misy en Melanteria, & de Melanteria en Sory, ce que je n'ay

Misi, Melanteria & Sori.

jamais pû reconnoître, quoy qu'il y aye plus de dix-huit ans que j'en ay un morceau, lequel je n'ay jamais reconnu avoir changé de nature ny de couleur, quoyque j'y aye pris garde; il est bien vray qu'il y a de la Chalcite qui dans un même morceau se trouve de differentes couleurs, mais comme je n'y ay remarqué aucun changement, tout le temps que je l'ay gardé, c'est ce qui m'a fait croire qu'elle se trouvoit ainsi naturellement.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir la Chalcite en beaux morceaux, d'un rouge brun, d'un goût de vitriol, & qu'étant mises dans un peu d'eau elle fonde facilement, & qu'étant cassé soit d'une couleur de cuivre, & tant soit peu brillante.

La Chalcite ou Colcothar naturel, nous est apportée de differents endroits, comme de la Suede & de l'Allemagne. C'est une drogue fort peu usitée en Medecine, à cause de sa rareté; & si ce n'étoit que c'est un des ingrediens de la Theriaque, l'on s'en serviroit que tres-peu. La cherté & la rareté de cette pierre a donné occasion à plusieurs de le contrefaire, & de luy chercher des Substituts, comme le Calcanthum ou vitriol rubifié, la Comproze blanche calcinée, la pierre calaminaire, à cause de sa ressemblance, ainsi d'autres choses semblables, ce qui fera que ceux qui auront besoin de vray Chalcite, s'attacheront à d'honnêtes gens, & n'y plaindront point l'argent.

CHAPITRE LVIII.

Du Vitriol Romain.

LE Vitriol romain est aussi-bien que tous les autres Vitriols ou Comproses, une cristalisation que l'on tire d'une espece de marcasite, qui se trouve dans les mines de cuivre par le moyen de l'eau, à qui les anciens ont donné le nom de Pyrites ou de Quis. On trouve de ce Quis ou Pyrites dessous nos terres glaisses de Passi, à une lieuë de Paris, & duquel on fait plusieurs operations; & l'on m'a assuré que c'étoit de ce Quis qu'un certain Abbé faisoit son remede universel. Le Pyrites dequoy on tire le vitriol Romain, se trouve en plusieurs endroits d'Italie; pour reduire cette marcasite en vitriol, on l'expose quelques mois aux injures du temps, afin que l'air s'insinuë en dedans, qu'elle se calcine & se convertisse toute en chaux d'une couleur verdâtre. Lorsque le Pytites est en état de travailler on le jette dans de l'eau, & ensuite par le moyen du feu & des caisses de bois, est reduit en cristaux de la maniere que nous le recevons d'Italie. En un mot, tous les Vitriols ou Comproses, se fabriquent comme on fait en Angleterre l'allun, & icy le Salpêtre; & toutes les differences qu'il y a entre les comproses, ne provient que des differens endroits où se trouve la mine, & de ce que les uns participent du cuivre & les autres du fer. Ceux qui tiennent du Cuivre sont les Vitriols de Cypre & d'Allemagne: & du Fer, le Vitriol Romain, & la Comprose de Pise & d'Angleterre. Cette differente qualité est la cause que lorsque l'on frotte du Vitriol de Chypre ou d'Allemagne sur une allumelle de coûteau frottée de salive, ils la font rougir; ce qui est contraire au Vitriol Romain, de Pise & d'Angleterre, qui ne font changer nullement de couleur cette allumelle de coûteau, & comme la Comprose de Pise ou d'Angleterre, ne colore pas plus que le Vitriol Romain, cela a donné occasion à de certaines personnes qu'il n'est pas besoin de nommer de

contre-faire le Vitriol Romain avec la Comprose d'Angleterre, ce qui font en lavant tant soit peu cette comprose, & la laissant quelques jours à l'air pour rendre sa couleur verte en grisatre, ce qui sera assez facile à connoître, en ce que le vray Vitriol Romain est en gros morceaux longs, d'un vert saladon, & assez difficile à fondre, & étant cassé est transparant comme du verre, dont on pretend qu'est venu son nom, & d'autres veulent que le nom de Vitriol soit tout mysterieux, en ce que chaque lettre signifie un mot, & que le mot de Vitriol vouloit autant dire que, *Visitando interiora terræ, rectificando invenies occultum lapidem veram medecinam.*

Le veritable Vitriol Romain est presentement fort recherché, tant à cause de sa grande rareté que parce qu'il est le plus propre pour faire une poudre blanche que l'on appelle poudre de simpathie, qui n'est que du Vitriol Romain exposé à l'air pendant le beau temps, & la grande chaleur le long de la canicule, & lorsqu'il est devenu extremement blanc par la calcination que le Soleil en a fait, on s'en sert pour guerir les playes, & pour arrêter le sang. Quelques-uns mettent avec le Vitriol Romain de la gomme adrangant. On nous apporte encore d'Italie un autre vitriol assez approchant en couleur au Romain, à la reserve qu'il est plus verdâtre & plus menu, qui est ce que nous appellons Vitriol ou Comprose de Pise, & dont se servent les Teinturiers.

Poudre de simpathie.

Comprose de Pize.

Le troisiéme vitriol qui tient du fer, & le plus commun ainsi le moins cher, est la Comprose ou Couprose d'Angleterre, laquelle est fort en usage, tant par les Teinturiers, Chapeliers, & autres qui teingnent en noir, & l'on pretend que ce qui fait que la comprose teint en noir, c'est à cause qu'elle participe du fer; & d'autres qui veulent que c'est à cause que ceux qui la fabriquent jettent dedans lorsqu'elle est en liqueur du vieux fer.

Couprose d'Angleterre.

La Comprose d'Angleterre pour être de la qualité requise, il faut qu'elle soit seche, d'un verd clair & transparent, & la moins chargée de menu & de morceaux blanchatres que faire se pourra.

CHAPITRE LIX.

Du Vitriol de Cypre ou de Hongrie.

Quelque soin que j'aye pû prendre pour découvrir ce que ce pouvoit être que le Vitriol de Cypre que nous vendons, il m'a été impossible de le pouvoir sçavoir. Les Anciens & quelques Modernes ont pretendu que ce vitriol étoit une cristalisation faite avec une eau bleuë que l'on trouve dans des lieux soûterrains en Cypre d'où est venu son surnom. Et une personne de probité & de merite m'a assuré, que le vitriol de Cypre étoit fait de cuivre de rosette dissoud dans de l'esprit de vitriol, & ensuite cristalisé. Et un autre m'a certifié que le vitriol de Cypre étoit fait avec la comprose d'Allemagne; mais ne sçachant lequel des trois parties prendre n'y ayant rien de certain; je diray que l'on nous apporte de deux sortes de vitriol de Cypre: Sçavoir, l'un en gros morceaux que nous appellons vitriol de Cypre de la Compagnie, en ce que c'est ordinairement Messieurs de la Compagnie des Indes qui l'apportent en France; & l'autre vitriol de Cypre est le taillé, en ce qu'il est taillé exprés par petits morceaux, & toûjours en pointe de diamans, tant pour le rendre plus beau que pour en faciliter la vente.

Vitriol de Cypre de la Compagnie.

Qu

On doit choisir le vitriol de Cypre ou de Hongrie, d'un beau bleu celeste, principalement lorsqu'il est cassé; car comme c'est une marchandise que l'air penetre assez facilement, elle est sujette à être d'un blanc grisatte par dessus, ce qui ne luy diminuë aucunement sa qualite; mais luy ôte seulement l'œil de la vente, & marque qu'il n'y a que la superficie qui est endommagée, on a qu'à l'approcher de la langue, la moindre humidité le fait revenir à sa premiere couleur. Quelques personnes m'ont assuré que l'on tiroit du vitriol de Cypre un esprit si penetrant qu'il cassoit tous les vaisseaux de verre quelques épais qu'ils fussent, & que cet esprit, quoyque si penetrant, étant mis avec égale partie d'eau étoit un remede souverain pour consolider toutes sortes de playes fraîches, & en arrêter le sang; ce qui est assez probable, en ce que nous n'avons point de drogues plus astringentes, & qui arrête plûtôt le sang que le vitriol de Cypre.

Le Vitriol de Cypre est aussi fort en usage par plusieurs Corps de Métiers qui s'en servent, que pour plusieurs particuliers qui en portent sur eux pour se guerir les bubons qu'ils ont au visage. On se sert aussi du vitriol de Cypre au lieu de Romain, pour faire la poudre de simpatie.

CHAPITRE LX.

De la Couprose d'Allemagne.

LA Comprose d'Allemagne est un vitriol d'un vert bluatre, clair & transparent, qui est fait & cristalisé à Gosselar en Saxe; c'est ce qui fait que quelques-uns appellent Comprose d'Allemagne, Vitriol, ou Comprose de Gosselar ou de Saxe. On la doit choisir en gros morceaux, clairs & transparant, la plus seche & la moins remplie de menu qu'il sera possible. Comprose de Gosselar ou de Saxe.

La Comprose d'Allemagne est beaucoup en usage dans la Medecine, c'est à dire que c'est d'elle que la plûpart des Chimistes en tirent plusieurs preparations, comme il se verra cy-aprés; les Teinturiers s'en servent aussi.

Cette Comprose peut servir en cas de besoin à arrêter le sang comme le vitriol de Cypre, mais elle n'agit pas avec tant de force.

CHAPITRE LXI.

De la Couprose blanche.

LE Vitriol blanc que nous tirons d'Allemagne, est de la Couprose de Gosselat dont j'ay cy-devant parlé, calcinée en blancheur, & ensuite mise dans de l'eau & filtrée, & reduit en sel, & lorsqu'elle commence à se coaguler, les Allemans en forment des pains de quarante à cinquante livres, de la forme & figure que nous la voyons. On sera donc desabusé de croire comme un Auteur nouveau l'a écrit, que la comprose blanche se trouve proche des fontaines, & que c'est le plus depuré de substance metallique.

On doit choisir cette Comprose bien ferme, la plus blanche & la plus approchante à de beau sucre que faire se pourra. On sera averty de ne jamais laisser la

comprose blanche à l'air, en ce que aussi-tôt que l'air donne dessus elle jaunit & devient hors de vente.

Cette Comprose a quelque peu d'usage en medecine, en ce que quelqu'uns s'en servent pour mettre dans de l'eau rose ou de plantin, avec de l'iris & de l'aloës cicotin, pour guerir les maux des yeux. Les Peintres s'en servent aprés l'avoir calciné pour mettre dans leurs couleurs pour les rendre siccatives; mais son plus grand usage est pour les Marêchaux.

Gilla Vitrioli. On tire de la Comprose blanche par le moyen de l'esprit de vitriol des cristaux, qui est ce que nous appellons *Gilla Vitrioli*, ou vitriol vomitif, à cause qu'étant pris depuis douze grains jusqu'à une dragme dans un boüillon ou autre liqueur, il excite un doux vomissement.

CHAPITRE LXII.

De l'Esprit & huile de vitriol.

On tire du Vitriol d'Allemagne ou d'Angleterre, calciné en blancheur, par le moyen d'une cornuë & du feu, un flegme, un esprit, & une huile; mais comme cette operation est d'une longue haleine & fort penible, je ne conseille à personne de s'y amuser; & de plus c'est que l'Esprit & l'Huile de vitriol que nos Apoticaires & Distillateurs font, ne sont pas d'une si bonne qualité, & ne les peuvent établir à si bon marché que ceux que nous tirons d'Hollande, ou d'Angleterre. On sera averti que ce que Nous, les Apoticaires & les Distillateurs, appellent huile de vitriol, n'est qu'un esprit bien de flegme; car on doit entendre en cet article comme dans les autres, que ce qui est huile doit être gras & nager sur l'eau, & c'est ce qui n'arrive pas en l'huile de vitriol, puisque elles se mêlent fort facilement dans les liqueurs aqueuses.

Ce qui est appellé Esprit de vitriol, est la liqueur qui sort immediatement aprés le flegme, lequel pour être bon doit être clair comme de l'eau, d'un goût aigrelet, & qui étant mis sur un papier blanc & presenté au feu, deviennent noir. On se sert de l'Esprit de vitriol fort communement en Medecine pour rafraîchir, & à beaucoup d'autres usages ou l'esprit de vitriol est requis. L'Esprit de Vitriol bien deflegmé, est ce que nous appellons improprement huile, & doit être d'une couleur sombre, d'un gout si penetrant & si caustique, qu'il est impossible d'en mettre sur la langue; c'est un abus de croire qu'il ne faille point boucher les esprits acides, en ce que quelques-uns pretendent qu'ils ne s'evaporent point: ce qui est bien vray, mais il arrive que comme cet esprit bien de flegme est denué de son flegme; si vous le laissez dans une bouteille debouchée, l'air s'insinuë dedans luy, augmente son volume & son pois, & deviendra enfin incipide comme de l'eau.

L'Huile de vitriol est un fort caustique, c'est pourquoy l'on s'en sert pour dissoudre les métaux. On en use aussi pris interieurement aux mêmes maladies que l'Esprit; mais il faut s'en servir avec plus de moderation, en ce qu'il agit avec beaucoup plus de force. On ne doit acheter de l'Esprit de vitriol que d'honnêtes gens, en ce qu'il y en a qui font de l'Esprit de vitriol en mélant de l'eau forte dans de l'eau, & ce qui fait qu'ils la peuvent donner à si bon marché; & cet esprit de vitriol fait avec leau forte, est appellé Esprit de vitriol Philosophique, à quoy il faut bien prendre garde.

Les Marêchaux appellent cet esprit de vitriol eau seconde de laquelle ils se servent fort communement.

A l'égard de l'eau ou phelgme de vitriol dont j'ay parlé cy-devant, il n'est d'aucun usage, en ce qu'il est incipide. Quelqu'uns neanmoins s'en servent pour se laver les yeux.

M. Lemery dit que l'on doit se servir du vitriol ou comprose d'Angleterre, pour faire les operations cy-dessus, en ce qu'il n'est pas si acre que celuy d'Allemagne; neanmoins presque tous ceux qui travaillent sur le vitriol, se servent de celuy d'Allemagne, ce que je laisse à decider à ceux qui sont plus capable que moy; ce qui reste dans la cornuë aprés la distillation, qui est une terre rougeatre que les Chimistes appellent Tête morte de vitriol, Colcochar artificiel, ou vitriol rubifié, on en peut tirer un sel par le moyen de l'eau & du feu, qui est ce que l'on appelle sel de vitriol, & duquel on se sert comme de Gilla Vitrioli, à la reserve que l'on en prend pas en si grande doze. Le sel de vitriol doit être blanc & fidelement fait, en ce qu'il y en a qui vendent du Gilla Vitrioli, ou du Vitriol vert calciné en blancheur pour le sel de vitriol. Colcothar. Sel de Vitriol.

Le Colcothar a quelque peu d'usage dans la medecine, en ce que quelques-uns s'en servent au lieu de Chalcite, tant à cause de son bon marché qu'à cause qu'il a les mêmes qualitez. Quelques Apoticaires mettent le Colcothar dans le Diapalme, tant pour le rougir que pour se conformer à l'humeur des Chirurgiens, qui sont bien aise que le public ne connoisse pas que ce n'est que du Diapalme, & pour le mieux déguiser on a donné le nom à cet emplatre de Diachalciteos.

On fait avec le Colcothar, l'alun brûlé, le sucre candy, l'urine & l'eau roze, une eau fort astringente, & fort propre à arrêter le sang, ainsi que le marque M. Lemery, où le Lecteur pourra avoir recours.

Il y a encore l'eau stiptic de la faveur, décrit dans M. Charas.

On doit être averti que l'on appelle mal à propos le Colcothar Calcanthum, puisque le mot de Calcanthum ne signifie autre chose que vitriol.

CHAPITRE LXIII.

De la Pierre Medecinale ou Medicamenteuse de Crolius.

LA Pierre de Crolius est de la Comprose d'Angleterre, de la Comprose blanche, de l'allun, de la soude blanche, ou natrum d'Ægypte, du sel commun, du sel de tartre, du sel d'absinthe, du sel d'armoise, du sel de chicorée, du sel de plantin & du sel de persicaire, de la ceruse, du bol du levant, de la mirrhe, de l'encens, du vinaigre rozat; toutes ces drogues bien dozées comme il est marqué dans Crolius à la page 442. on en fait par le moyen du feu une pierre rougeatre doüé de grandes proprietez, ainsi qu'il est marqué par le même Auteur, qui seroient trop longues à vouloir icy les décrire. Comme cette pierre est assez de consequence, tant à cause qu'elle revient à de l'argent, que parce que peu de personnes n'ont aucune connoissance de cette pierre, la plûspart des Apoticaires luy substituë la Pierre Medicamenteuse décrite dans Messieurs Charas & Lemery, ce qui cause qu'ils en font beaucoup meilleur marché que ceux qui ne vendent que de la veritable Pierre de Crolius, en ce que la Pierre Medicamenteuse n'est composée que de drognes de bas prix, comme il se verra cy-aprés.

CHAPITRE LXIV.

De la Pierre Medicamenteuse.

MOnsieur Charas décrit dans sa Pharmacopée à la page 1041. une Pierre Medicamenteuse, composée avec le vitriol de Cypre, le sel de nitre, la ceruse, l'allun, le bol, le sel de verre, le sel armoniac, & le vinaigte commun. Et Monsieut Lemery compose la sienne de colcothar ou vitriol rouge, de litarge, d'allun, de bol, de salpêtre, de sel armoniac & de vinaigre; ainsi l'on peut voir par ces deux descriptions qu'il y a bien de la difference de cette pierre d'avec celle de crolius, & ne pas s'étonnet s'il y a des Marchands ou des Apoticaires qui en font meilleur marché les uns que les autres.

CHAPITRE LXV.

Du Lapis Mirabilis.

LE *Lapis Mirabilis*, ainsi appellé à cause de ses grandes proprietez, surtout par la guerison des tayes, & des maux qui surviennent aux yeux des chevaux. Cette pierre se fait en mettanr dans un pot de terre la quantité de comprose blanche, d'allun, de bol, de litarge, & d'eau commune; ainsi qu'il est marqué dans le livre de M. de Solleysel à la page 86. où ceux qui en auront besoin pourront avoir recours, tant pour en sçavoir la doze que pour en connoitre les belles qualitez que cet Auteut attribuë à cette pierre, ainsi qu'elle en porte le nom.

A l'égatd de son choix elle n'en a point d'autres que d'être bien & fidelement faite.

CHAPITRE LXVI.

Du Mondique.

LE Mondique que quelques-uns appellent Quis ou Pyrites, est une espece de Marcasite de cuivre donr se fabriquent les comproses ou vitriols. Cette Marcasite est pesante, d'un gris de souris, rempli de petites taches jaunes & brillantes.

Nous avons en France quantité de ce Quis, & il s'en pourroit tiret beaucoup de dessous la terre glaise de Passi proche Patis.

On ne doit pas être surpris si j'appelle le Vitriol ou Couptose, Comprose, quoy que ce soit mal parlé, mais c'est que tous les Marchands l'appellent ainsi. Ceux qui voudtont l'appeller par son propre nom, l'appelleront Couperose, qui vient du mot Latin *Cuprum*, qui signifie Cuivre, ou de *Cupri rosa*, qui veut autant dire que cuivre de rosette.

Nous vendons de plus du fil de letton qui est du cuivre jaune passé par la filierre comme le fer. Cet article devroit avoir été mise aprés le cuivre jaune.

CHAPITRE LXVII.

Du Plomb Mineral.

NOus avons de trois sortes de Plomb mineral, qui ne different les uns des autres que suivant ce qu'ils ont reçû de cuisson dans les entrailles de la terre. Le premier, c'est à dire, celuy qui a reçû le moins de chaleur, & par consequent le plus pesant, est celuy qui porte le nom de plomb mineral, en ce que c'est de luy dequoy on fait le plomb en saumon.

Ce Plomb mineral appellé de quelques-uns alquifoux, est un métail pesant, facile à mettre en poudre & difficile à fondre, qui se tire de la mine en morceaux de differentes grosseurs, quelquefois pur & net, quelquefois aussi mélangé de roches, semblables à du marbre que les mineralistes appellent la Gangue. Alquifoux.

Ce plomb étant cassé est en écaille luisante, d'un blanc tirant sur le noir, assez approchant de la couleur des éguilles d'antimoine.

Les Anglois fondent ce plomb, & ensuite le jettent dans des moules pour le mettre en saumons, de differentes grosseurs & pesanteur tel que nous le voyons. Le plomb mineral n'a autre usage en France que par les Potiers de terre, qui s'en servent aprés l'avoir pulverisé, pour vernir d'une couleur verte leurs vaisseaux de terre.

Quoyque cette marchandise ne soit pas d'une grande consequence, nous n'en avons point à qui on doive prendre garde de plus prés, en ce que s'il se rencontroit dedans quelque-autre métail, comme il ne se trouve que trop souvent, cela seroit capable de faire gâter tous les Ouvrages des Potiers de terre, & de causer du chagrin à celuy qui auroit vendu la marchandise; c'est pour ce sujet que l'on ne doit jamais vendre d'alquifoux aux Potiers de terre, que l'on ne leur fasse voir morceaux aprés autres, & leurs faire donner un billet comme ils en sont contents pour éviter à procez.

Le Plomb mineral pour être de la belle qualité, doit être en gros morceaux, pesant, en belles écailles, brillantes, comme gras, c'est à dire doux à le manier. En un mot, le plus approchant en figure à l'étain de glace que faire se pourra, & rejetter celuy qui est rempli de gangue, ou roches & de poussieres, n'étant propre à rien, aussi-bien que celuy qui est mélangé de plomb mineral de la seconde sorte comme je le vais faire connoître.

Le Plomb mineral de la seconde sorte, est un plomb mineral moins pesant & beaucoup plus dur que celuy cy-dessus, & qui étant cassé est d'un gris de souris, & d'un grain fort aigre, & le dessus est doux, & ressemble en quelque maniere au crayon noir, ce qui fait voir qu'il n'a pas reçû assez de chaleur pour être converti en mine de plomb noir. Cette qualité de plomb mineral est entierement à rejetter n'étant d'aucun usage, & c'est cette qualité de plomb qui se trouvent assez souvent dans l'alquifoux, & ce qui cause tant de chagrin aux Ouvriers, en ce qu'ils ne fond au feu non plus que du marbre, & leurs fait gâter tous leurs ouvrages: quoyque je marque icy qu'il faut entierement rejetter ce plomb, je juge à propos de dire qu'il y a quelques Alchimistes qui en cherchent pour en tirer le plomb, en ce qu'ils pretendent que le plomb que l'on en peut tirer est plus doux & plus ferme que le plomb ordinaire. Et d'autres veulent

qu'il abonde quelque peu en argent, ce que je laisse à decider; mais comme ses usages sont peu de choses, je ne conseille à personne d'en faire de grosses provisions.

Plomb de Mine. Le troisiéme Plomb mineral est tout au contraire fort usité, & est ce que nous appellons Mine de Plomb noire, Plomb de mine, ou crayon, parce que le plus parfait sert à designer. Les Anciens luy ont donné le nom de Plombagine & de Plomb de mer, en ce qu'ils ont pretendu qu'il se tiroit du fond de la mer; les Etrangers le nomment Potelor.

Nous avons à Paris de deux sortes de Mine de Plomb noire; sçavoir la fine & la commune. La fine pour être parfaite, c'est à dire de la belle qualité, doit être legere, d'un noir argenté, luisante, ny trop dure ny trop molle, se sciant aisement, & qu'en la coupant soit unie & non graveuleuse, d'un grain serré & fin, en moyens morceaux, c'est à dire longs, bien-faits & propre à couper, & celle qui est propre à faire ces crayons longs est la plus estimée; & la mine de plomb de cette qualité n'a point de prix, & le Marchand la peut vendre ce qu'il veut, étant fort recherchée des Architectes, & autres personnes qui designent. Ce plomb de mine vient ordinairement d'Angleterre; car pour le commun la plus grande partie vient d'Hollande, & n'a autre usage que pour frotter les planchés, ou pour les Chauderonniers qui s'en servent pour frotter le vieux fer, afin de le faire passer pour neuf, ce qui sera facile à connoître n'y ayant qu'à jetter de l'eau dessus, ou y passer les doigts; s'il est frotté de crayon l'eau le fera en aller, & ne manquera de barboüiller les doigts, en ce qu'il n'y a point de marchandises qui apprehende plus l'eau que le plomb de mer.

Pour le plomb de mer commun, il n'importe qu'il soit dur ou tendre, d'un grain gros ou fin, pourveu qu'il soit en morceaux, & qu'il ne soit pas rempli de mache fer ou de pierre ou de menu. Celuy qui n'est que du mache fer est facile à connoître étant cassé; car quand il s'y trouve de la roüille, qui est une matiere dure & ferrugineuse, que nous appellons mache fer, il n'est propre à rien, & c'est ce qui est assez difficile à connoître à moins que de le casser, car tout ce qui tombe dans le crayon se barboüille d'une maniere à ne le pouvoir differencier à la vûë d'avec la mine de plomb noir.

A l'égard du crayon en poudre on ne doit l'acheter que d'honnêtes Marchands, en ce qu'il est facile de mélanger dedans des drogues qu'il n'est pas besoin de nommer. Quelques personnes s'attachent à le passer sur la main, pour voir s'il est d'un noir bien argenté, mais l'épreuve n'en est pas juste.

Monsieur Morin Medecin & Mineraliste, m'a assuré qu'il y avoit quantité de Minieres de plomb en France, sur tout en Auvergne d'où l'on pourroit tirer beaucoup de ces trois sortes de plomb, & c'est surquoy on peut conter, n'étant pas un homme à dire une chose qui ne seroit pas vray.

CHAPITRE LXVIII.

Du Plomb en Saumons.

On appelle Plomb en saumons du plomb mineral fondu & purifié de sa roche, & autres impuretez, qui aprés avoir été bien purifié, soit en l'écumant ou en y jettant dedans du suif & autres graisses, on le verse dans des moules pour en faire des saumons de differentes grosseurs & pesanteurs, comme j'ay déja dit.

Ce Plomb ainsi fondu pour être de la bonne qualité, doit être doux, c'est à dire facile à couper, plyant, & le plus blanc & luisant qu'il sera possible. Les differens usages que nous tirons du plomb, tant pour plusieurs corps de métiers qui s'en servent que pour en faire plusieurs operations de chimie, est la cause qu'il s'en consomme un grand nombre, tant en Europe qu'en plusieurs autres parties du monde.

CHAPITRE LXIX.

Du Plomb en poudre.

LA premiere preparation que l'on fait au plomb est de le mettre en poudre; non pas de la maniere que font beaucoup d'Apoticaires, qui pour le reduire en poudre, le font limer & le battre dans un mortier, non plus comme disent quelques Auteurs, de se servir de plomb fondu jetté dans une boëte ronde frottée de blanc, en ce que le jeu n'en vaut pas la chandelle, & que la peine en passe le plaisir; mais bien de faire fondre du plomb dans un vaisseau de terre ou de fer, & lorsqu'il sera fondu y jetter en le remuant du charbon pillé; & de cette maniere l'on aura plûtôt mis un millier de plomb en poudre, que l'on en auroit mis une once dans un mortier, & dix livres dans une boëte pour netoyer le plomb, c'est à dire, pour en separer le charbon, on a qu'à le laver dans de l'eau & le faire secher. Le plomb en poudre est fort peu en usage, si ce n'est par les Potiers de terre qui s'en servent comme de plomb mineral à vernir leurs poterie.

Le plomb en poudre surtout celuy qui est en poudre impalpable, a quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'il entre dans quelques onguents comme le Pompholix, & autres. Ceux qui purifient le plomb, ou ceux qui le fondent pour en faire des balles de mousquet, ou autres dragée, nous envoyent leurs écumes que nous vendons aux Potiers de terre, & c'est ce que nous appellons écume ou cendre de plomb. Cendre de Plomb.

CHAPITRE LXX.

Du Plomb brulé.

LE Plomb brûlé que les Latins appellent *plumbum ustum*, est des lames de plomb en saumons mises dans un pot avec du soufre, & par le moyen du feu on retire le plomb en poudre brune.

Le Plomb brûlé a quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'il desseche & entre dans la composition de quelques onguents & emplâtres. A l'égard de son choix il n'en a point d'autre que d'être bien brûlé & bien net. Quelques-uns le lavent pour en separer les ordures, ou le soufre qui pourroit y être resté.

CHAPITRE LXXI.

De la Mine de Plomb rouge.

LA mine de Plomb rouge que nous appellons *Minium*, est de l'alquifoux, ou plomb mineral, mis en poudre & calciné au feu, & reduit en poudre rouge, tel que nous la voyons; c'est un abus de croire que la mine de plomb rouge que nous faisons venir d'Angleterre soit faite de plomb en saumons, en ce que le bon marché que l'on nous en fait, fait assez connoître qu'elle ne peut être faite que du plomb tel qu'il sort de la mine. Et de plus, c'est que le Plomb en saumons ne rougit jamais tant au feu que le Plomb mineral quelque feu qu'on leurs fasse souffrir.

On doit choisir le *Minium* haut en couleur, le plus en poudre & le moins sale qu'il se pourra, & prendre garde qu'il n'aye été lavé, ce qui se connoîtra en sa couleur blanchatre, & qu'il est ordinairement par petits plottons. On peut tirer du *minium* avec de la chaux ou de la limaille un mercure, mais en si petite quantité que cela ne vaut pas la peine d'en parler.

Mercure de Plomb.

La mine de plomb est quelque peu usitée en médecine, à cause qu'elle est siccative, & qu'elle donne du corps à quelques onguents & emplatres. Les Peintres s'en servent aussi tant pour peindre en rouge que pour mélanger avec d'autres couleurs, à celle fin de les faire secher. Les Potiers de terre en employent quantité pour vernir leurs poteries en couleurs rougeâtre, & s'en servent comme de plomb mineral ou d'autres plomb, aussi-bien que plusieurs autres Corps de Métiers qui en usent.

CHAPITRE LXXII.

Du Blanc de plomb.

LE Blanc de Plomb est du plomb en saumons mis en feüille, & ensuite roulé comme on roule une feüille de papier; ensorte que ce plomb roulé ne se touche point l'un à l'autre. Ce plomb ainsi roulé est mis sur des petits bâtons qui sont posez dans des pots au fond desquels il y a du vinaigre. Ayant rempli ces pots de plomb roulé, on les bouche de telle maniere que l'air n'y puisse entrer, & ensuite on les enterre dans du fumier, & on les y laisse pendant trente jours, au bout duquel temps on debouche ces pots, & on trouve dedans le plomb qui est devenu cassant & d'une couleur blanche telle qu'est le blanc de plomb; ayant retiré ces lames de plomb on les brise par morceaux, & ensuite on les expose à l'air pour les faire secher.

On doit choisir le blanc de plomb tendre, blanc dessus & dedans, en belles écailles, le moins remply d'écailles noiratres, d'ordures & menu qu'il sera possible.

Le blanc de plomb n'a autre usage que je sçache pour les Peintres, étant broyé à l'huile ou à l'eau, d'autant que c'est le plus beau blanc que nous ayons, & qui dure le plus long-temps, mais en recompense est une tres-dangereuse drogue, tant à mettre en poudre qu'à broyer.

De

CHAPITRE LXXIII.

De la Ceruſe.

LA veritable ceruſe ou chaux de plomb eſt du blanc de plomb en poudre & broyé à l'eau, & enſuite mis dans des moules pour en faire des petits pains que l'on fait ſecher, & que l'on envelope de papier bleu, de la maniere que l'on nous l'envoye. Cette ceruſe ainſi preparée eſt ce que l'on peut appeller chaux de plomb, & non pas celle que nous vendons preſentement *Chaux de plomb.* qui vient d'Hollande ou d'Angleterre, n'étant preſque que de la craye, ainſi que je le vay décrire.

La veritable Ceruſe eſt celle que nous ſurnommons de Veniſe, en ce que les Venitiens ont été ceux qui en ont fait les premiers; mais comme cette Ceruſe eſt extrememement rare à cauſe de ſa cherté, nous ne faiſons venir que de celle d'Hollande, parce que les Peintres l'eſtiment autant que la veritable Veniſe, quoyque tres-mal à propos, puiſque la ceruſe d'Hollande broyée à l'huile ou à l'eau, eſt un blanc qui ne dure que tres-peu de temps à cauſe de la craye qui eſt dedans; ce qui n'arrive pas à la ceruſe de Veniſe veritable, n'étant que du blanc de plomb broyé, ainſi ſi on avoit de veritable ceruſe de Veniſe, on pourroit ſe paſſer de blanc de plomb broyé, & par ce moyen on éviteroit le danger qu'il y a de le faire broyer par des hommes, & on leurs ſauveroit bien des maladies, & même quelquefois la mort. Les perſonnes qui auront beſoin de ceruſe pour employer en medecine, ou pour faire du Sel Saturne, ſe ſerviront de veritable ceruſe de Veniſe, & leurs operations en ſeront plus parfaites. Et au lieu de prendre de la ceruſe en pain, ils n'auront qu'à uſer de blanc de plomb broyé, & s'en ſervir à toutes ſortes d'uſages, mais ce qu'il y a à remarquer eſt qu'il ne faut pas acheter ce blanc de plomb broyé que d'honnêtes Marchands, en ce qu'il n'y a que ceux qui l'ont broyé qui en puiſſent répondre; neanmoins le veritable blanc de plomb broyé eſt extrememement blanc, doux, tendre & fryable.

Il eſt à remarquer que les Hollandois pour faire leur ceruſe ne ſe ſervent que de la pouſſiere qui ſe fait en briſant le blanc de plomb, & comme cette pouſſiere ne pourroit pas ſuffire à une ſi grande quantité de ceruſe qui ſe conſomme tant en France que dans les pays étrangers, & qu'ils ne la pourroient point établir à ſi bon marché, ils y mêlent une eſpece de marne ou craye blanche. A l'égard de celle qui vient d'Angleterre, elle eſt encore pire que celle d'Hollande, parce qu'il y mêlent plus de ce blanc & qu'il n'eſt pas ſi beau. Ceux qui broye le blanc de plomb pour en faire de la Ceruſe ont des moulins à l'eau, & enſuite avec de l'eau il en font une pâte qu'ils mettent dans des petits moules pour la former en pain, laquelle pour être de la qualité requiſe, doit être extrememement blanche, douce, fryable, & ſeche, & la moins briſée & remplie de menu qu'il ſera poſſible, ſurtout quand c'eſt pour vendre on doit rejetter celle qui n'a point de corps, & qui eſt ſi tendre qu'en la maniant elle s'écraſe; ce qui ne provient que d'avoir été enfermée avant que d'avoir été bien ſechée, ou avoir ſouffert de l'humidité.

CHAPITRE LXXIV.

Du Sandix.

LE Sandix est de la Ceruse rougie doucement au feu ; mais comme ce Sandix ou Ceruse rougie est peu en usage en ce que ce ne peut être qu'un *Minium*, c'est pour ce sujet que l'on ne s'en sert que tres-peu. Quelques modernes ont écrit que la mine de plomb rouge étoit faite de Ceruse rougie au feu ; mais comme il n'y a rien de plus faux, & que ce sont des gens qui ont écrit sur des ouy dire, comme il est facile de le prouver, puisque la Ceruse vient d'Hollande & la mine de plomb vient d'Angleterre ; & de plus, c'est que la Ceruse est toûjours plus chere que la mine de plomb.

CHAPITRE LXXV.

Des Massicots.

NOus faisons venir d'Hollande de trois sortes de Massicots ; sçavoir, le blanc, le jaune & le doré. Ces differentes couleurs ne proviennent que suivant les degrez du feu que l'on a donné au menu du blanc de plomb, dont on se sert pour faire les Massicots, quoyque l'on appelle le premier Massicot, c'est à dire celuy qui a souffert moins de feu, Massicot blanc ; il ne s'ensuit pas pour cela qu'il soit de couleur blanche, mais bien d'un blanc jaunâtre. Le deuxiéme est le jaune, qui a souffert plus de feu que le premier. Le troisiéme est le doré, qui a eu plus de feu que le jaune. On pourroit faire un quatriéme Massicot en le calcinant jusqu'à ce qu'il devint rouge, qui seroit un veritable Sandix ou Ceruse rubifié, ou vermillon commun. A l'égard du choix des Massicots ils doivent être pesant en poudre impalpable & haut en couleur, suivant le nom qu'il porte & veritables Massicots. Pour ce faire il faut s'attacher à d'honnêtes Marchands.

Les Massicots n'ont autre usage que pour la peinture.

CHAPITRE LXXVI.

De la Litarge naturelle.

Molibdæna LA Litarge naturelle à qui les anciens ont donné le nom de Molibdæna, est une espece de metallique ou mineral par écaille de l'épaisseur & de la figure du blanc de plomb, d'une couleur rougearre, facile à casser qui se trouvent dans les mines de plomb, mais comme cette Litarge n'est connuë que de tres peu de personnes, & qu'elle est fort rare à trouver, c'est le sujet pourquoy l'on ne se sert que de la Litarge artificielle, comme il se verra au Chapitre suivant.

CHAPITRE LXXVII.

De la Litarge artificielle.

ON appelle mal à propos la Litarge que nous vendons, Litarge d'or & d'argent, en ce que les anciens & même les modernes ont pretendu que cette Litarge avoit servi à purifier l'or & l'argent, ce qui est bien éloigné de la raison, puisque toute la Litarge que nous tirons de Pologne, d'Angleterre, ou d'autres endroits, comme d'Allemagne, de Suede & de Dannemarx, est le plomb qui a servi à purifier le Cuivre sortant de la mine pour le mettre en rosette; je ne disconviens neanmoins pas que ceux qui purifient l'or & l'argent, ne puissent faire de la Litarge; mais cette Litarge n'est nullement venduë, en ce que les Monnoyeurs la refondent & la remettent en plomb pour s'en servir de nouveau, & pour en retirer si peu d'or ou d'argent qu'il pourroit y avoir resté. On sera donc desabusé de croire que nôtre Litarge aye servi à purifier l'or & l'argent, ainsi ne doit plus être appellée Litarge d'or ou d'argent, mais doit porté seulement le nom de Litarge. On doit être aussi desabusé de croire comme quelques modernes ont écrit, que la Litarge est la fumée du plomb evaporée dans l'affinement de l'or & de l'argent, & que c'est comme une suye qui s'attache à la cheminée du fourneau, non plus qu'à quantité d'autres Histoires fabuleuses, dont les Livres qui ont traité des Litarges sont remplis. On sera encore desabusé de croire qu'il y ait de la difference entre la Litarge qui est d'une couleur jaûne rougeatre, à celle qui est plus blanche, ces differentes couleurs ne provenant que suivant la violence du feu que le plomb à souffert dans sa fonte.

On doit choisir la Litarge haute en couleur, veritable Dantzic, étant beaucoup plus belle que celle qui vient d'Angleterre, en ce qu'elle est bien moins terreuse & est d'une plus belle couleur. On doit preferer aussi celle qui est menuë à la grosse, en ce qu'elle est plus calcinée & est d'une couleur plus vive, ainsi plus propre & plus facile à dissoudre dans les liqueurs onctueuses dans lesquelles on employe ordinairement la Litarge.

Cette marchandise a beaucoup d'usage en France, tant à cause que l'on l'employe assez en Medecine, étant la baze ou pour mieux dire le corps de la plufpart des emplâtres, & d'une bonne partie des onguents. Les Potiers de terre en employent quantité pour donner à leur poterie. Ce verni de couleur de bronze, les Teinturiers, les Pelletiers, les Peintres, les faiseurs de toile citée s'en servent aussi, & cette drogue est devenuë si en usage qu'il y a jusqu'aux Cabaretiers qui s'en servent, quoyque assez mal à propos, puisque la Litarge est un poison, ainsi que quantité d'Auteurs l'ont fort bien remarqué, ce qui n'est pas fort difficile à croire, puisque l'experience & la raison nous font voir que nos Litarges ne sont que du plomb mélangé de la crasse & des ordures de cuivre.



CHAPITRE LXXVIII.

Du Sel Saturne.

LE Sel ou Sucre de Saturne, est du blanc de plomb & de la veritable Ceruse de Venise, & du vinaigre distillé infusé ensemble, & ensuite filtré & evaporé, & reduit en une masse legere, blanche & par éguille, & d'un goût doux & sucré, neanmoins assez desagreable. La plusparr de ceux qui font du Sel Saturne, se servent de la Ceruse d'Hollande relle que nous la vendons, c'est ce qui fait qu'ils ne peuvent établir du Sel Saturne à si bon marché que ceux qui se servent du blanc de plomb ou de la ceruse de Venise, en ce que la ceruse d'Hollande comme j'ay dit cy-devanr, n'est presque que de la craye qui ne rend aucun Sel, aussi-bien que ceux qui se servent du plomb en poudre, du Minium ou de la Litarge, en ce que ces trois dernieres preparations étant moins ouvertes que le blanc de plomb ou la ceruse, ils ne peuvenr rendre tant de sel.

On doit choisir le Sel Saturne du goût cy-dessus, blanc & en petites éguilles brillantes, le plus leger qu'il sera possible, & qu'en en dissolvant dans de bonne eau de plantin, il la fasse devenir comme du petit lait, & cette experience peut servir à deux usages, qui est de sçavoir si le Sel Saturne est de la qualité requise, & si l'eau de plantin est veritable.

L'usage du Sel Saturne est pour rafraichir étant pris tant interieurement qu'exterieurement, c'est pourquoy on l'estime forr propre pour arrêter le cours de ventre, & même pour guerir les maux de gorge pris dans de l'eau de plantin ou de trainasse, depuis deux grains jusqu'à quatre.

La pluspart de ceux qui font le Sel Saturne le rendent pesant & grisatre, ce qui ne vient que de n'avoir pas été assez purifié ou de n'avoir été fait avec du bon vinaigre; car ce Sel pour être beau & leger, doit avoir éré purifié au moins quatre fois, & pour ce faire on se doit servir d'eau commune & de vinaigre distillé, ainsi que l'a fort bien remarqué M. Lemery. Je ne m'arrêteray point à decider icy si ce que nous appellons Sel Saturne est un veritable sel de plomb, je diray seulement que l'experience nous fait voir que ce n'est qu'un sel de vinaigte emprint des qualitez du plomb, ce qui le rend d'un goûr doux & sucré, pour dire que ce même Auteur en a fait une dissertation juste ou le Lecteur pourra avoir recours.

CHAPITRE LXXIX.

Du Beaume ou Huile de Saturne.

ON appelle Beaume ou Huile de plomb, un Sel Saturne dissoud dans l'huile de therebentine. D'autres se conrenrent de mettre du Sel Saturne à la cave pour le mettre en liqueur. Ce premier Beaume ou Huile de Saturne, doit être preferé au second, en ce qu'il est plus propre à netoyer & sicatriser les ulceres, & parce qu'il resiste plus à la pourriture.

D'autres font une Huile de plomb en tirant l'esprit ardent de Saturne qui se fair en remplissant les deux tiers d'une cornuë de Sel Saturne, & par le moyen

du feu ils en tirent un esprit qui prend feu comme l'eau de vie; mais comme cette huile n'est pas si violente que celle qui est faite avec l'huile de therebentine, l'on s'en sert pour nettoyer les yeux, surtout des chevaux ou autres animaux. L'Esprit de Saturne est un remede excellent pour resister à la putrefaction des humeurs. Esprit de Saturne.

CHAPITRE LXXX.

Du Magister de Saturne.

LE Magister de Saturne est du Sel Saturne de la qualité requise, dissoud dans du vinaigre, distillé, mélangé d'eau commune, & par le moyen de l'huile de tartre par défaillance, on en retire une poudre tres blanche, qui aprés avoir été lavée & seichée, est fort propre pour guerir des dartres, étant mélangé dans quelque pomade; on se peut servir de l'impregnation de Saturne, c'est à dire le vinaigre & l'eau dans lesquelles l'on a dissoud du Sel Saturne comme de lait virginal, non pas pur, mais en versant quelque goûte dans de l'eau, tant pour la faire devenir blanche que parce que cette eau blanchie a la proprieté d'appaiser les inflamations, & de guerir les bourgeons qui viennent au visage. Quoyque le Magister de Saturne soit une poudre extremement blanche, on ne doit jamais s'en servir aussi-bien que des autres blancs tirez des métaux, en ce qu'au lieu de blanchir la chair ils la noircissent.

CHAPITRE LXXXI.

Du Vinaigre de saturne.

LE Vinaigre de plomb ou de Saturne, est un vinaigre distillé, mis en digestion sur de la ceruse & autres preparations de plomb, duquel on se peut servir pour la guerison des dartres, ou bien pour incorporer avec de l'huile rozat pour en faire une espece d'onguent que nous appellons beurre de saturne. Beurre de Saturne.

CHAPITRE LXXXII.

Du Zinc naturel ou mineral.

IL n'en est pas du Zinc comme de l'étain de glace, en ce qu'il est probable, & que c'est une chose seure qu'il y a du Zinc naturel, qui est ce que les Allemans appellent *Beauter*, & les Flamands *Speauter*. Ce Zinc mineral se trouve en grande quantité dans les mines de Gosselar en Saxe, d'où nous vient la composé d'Allemagne. Ce Zinc est presentement assez rare en France, c'est pourquoy il est fort recherché de quelques particuliers.

Ce métail est une maniere de plomb mineral, à la reserve qu'il est plus dur, plus blanc & plus brillant. Quelques personnes m'ont voulu assurer que ce Zinc

en gros pains quarré épais que nous vendons, est du Zinc mineral fondu, & aprés avoir été purifié est jetté dans des moules de la maniere que nous le voyons; ce que je pourrois croire facilement, m'ayant été impossible de pouvoir faire du Zinc avec du plomb, de l'arsenic, du tartre & du salpêtre, ainsi que le marque M. Charas. Quoy qu'il en soit, le Zinc que quelques-uns ont appellé, fort mal à propos, Antimoine femelle, doit être blanc, en belles écailles, le moins aigre & le plus difficile à casser qui se pourra; car plus il a souffert le feu & plus les écailles en sont belles & larges, plus il est estimez des Ouvriers qui l'employent, surtout des Fondeurs. Ce qui se pourra connoître facilement par les petites étoiles qui paroissent principalement sur celuy qui a été refondu & mis en petites barres ou Lingots.

Le Zinc est presentement fort en usage depuis que le Potiers d'Etain ont reconnu qu'il étoit plus propre à decraser leurs étains que les limeures d'épingle & la poix resine. C'est un abus de croire que le Zinc que l'on met dans l'étain soit pour en augmenter le poid; car sur une fonte de cinq à six cens livres d'étain, il n'y mettent pas une livre Zinc, & c'est une chose admirable que ce Zinc ait la qualité de decraser & blanchir l'étain, & agir comme le plomb sur l'or, sur l'argent & sur le cuivre. Le Zinc sert aux Fondeurs & à ceux qui font la soudure, mais il faut bien prendre garde qu'il soit de la bonne qualité, car autrement il gâteroit tout. Le Zinc sert aussi à rendre le cuivre de couleur d'or, principalement quand on y a mêlé du *Terra merita*, & agit sur le cuivre comme l'arsenic fait sur le cuivre pour le rendre d'une couleur d'argent; la calamine pour du cuivre rouge en faire du jaune; fiinalement du vitriol d'Hongrie pour rendre le fer en couleur de cuivre, ainsi que le marque l'Histoire de la Societé de Londres à la page 349.





HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE SECOND.

Des Mineraux.

PREFACE.

On entend par mineral tout ce qui tient quelque chose des mines, ou qui croit dans les mines, ou qui a passé par les mines.

On pretend que les Mineraux soient des corps fixes & solides, engendrez des exhalaisons & vapeurs encloses dans les entrailles de la terre, de même que les Meteores dans les Regions de l'air. Et d'autres que ce soit un corps foible que l'on trouve dans la terre, qui s'engendrent par une coagulation, & s'augmentent par une addition exterieure de parties sensibles, & qui fort souvent est la matiere dont avec le temps se forme le métail; ainsi je comprendray sous le nom de Mineral tout ce qui participe du métail, & qui ne differe qu'en ce qu'il ne peut souffrir le marteau, & en ce qu'il y en a qui ne peuvent se fondre, comme l'ayman & autres semblables, pour commencer par l'Antimoine, qui est celuy qui approche le plus du métail, & qui n'en differe que parce qu'il n'est pas ductille.

M. de Furetiere dit que l'Antimoine est un Mineral qui approche de la nature des Métaux, & quelques-uns croyent en contenir tous les principes, parce qu'il se trouve prés des mines des uns & des autres, & surtout dans celle d'argent & de plomb, & qu'il est composé d'un double soufre mineral, l'un metallique approchant de la pureté & de la couleur de celuy de l'or; & l'autre terrestre & combustible, semblable presque au soufre commun, d'un mercure fulligineux & mal digeré participant de la nature du plomb, & d'un peu de sel terrestre. Il dit aussi qu'avant le douziéme Siecle l'Antimoine n'estoit connu que pour entrer dans la composition du fard; mais en ce temps-là un Moine nommé Basile Valentin, fit un Livre intitulé Currus Antimonii Triumphalis, *où il soûtint que c'étoit un remede à toutes sortes de maux. Trois cens ans aprés Paracelle le re-*

mit en vogue, mais on en condamna l'usage par Arrest du Parlement de l'an 1566. auquel un Medecin nommé Besnier ayant contrevenu en 1609. fût exclu de la Faculté. L'Antimoine fut reçû par autorité publique au nombre des remedes purgatifs en 1637. & en l'an 1650. on cassa l'Arrest de 1566. la Faculté le fit mettre au rang des remedes purgatifs dans l'Antidotaire imprimé par son ordre en 1637. suivant l'opinion de Mathiole; & enfin elle a fait donner un Arrest du 29. Mars 1668. qui a donné permission aux Docteurs de Medecine de s'en servir, avec défenses aux autres personnes d'en employer que par leurs avis. Ce mot d'Antimoine vient selon quelqu'uns de ce qu'un Moine Allemand, est ce mesme Valentin qui cherchoit la Pierre Philosophale, ayant jetté aux Pourceaux de l'Antimoine dont il se servoit pour avancer la fonte des Métaux, reconnut que les Pourceaux qui en avoient mangé, aprés en avoir esté purgez tres-violemment, en estoient devenu bien plus gras; ce qui luy fit penser qu'en purgeant de la mesme sorte ses Confreres ils s'en porteroient beaucoup mieux, mais cet essay luy reussit si mal qu'ils en moururent tous. Cela fut cause que l'on appella ce Mineral Antimoine, comme qui diroit contraire aux Moines.

L'Antimoine tel qu'il se tire de sa mine est en pierres de differentes grosseurs, assez approchant en figure au plomb mineral, à la reserve qu'il est plus leger & plus dur, & à cause de cette ressemblance quelques-uns l'appellent Plomb noir ou Marcasite de plomb; d'autres loup ou Saturne des Philosophes, parce qu'il devore les autres Métaux, & les consomme tous à la reserve de l'or; il l'appelle aussi Prothée à cause de la diversité des couleurs qu'il prend par le moyen du feu; mais son nom vulgaire est Antimoine Mineral, & des plus habiles Antimoines crud, puisqu'il n'a jamais soufert le feu.

CHAPITRE I.

De l'Antimoine mineral.

AUtrefois la Hongrie étoit le seul endroit où il se trouvoit des Minieres d'Antimoine, mais presentement il ne nous en vient plus depuis qu'on a trouvé des mines d'antimoine en France. Le meilleur & le plus bel Antimoine est celuy des Minieres de Poitou & de la Bretagne.

L'Antimoine mineral se rencontre quelquefois net quelquefois rempli de roches, que les Mineralistes appellent la Gangue, il y en a qui est tout garny d'éguilles, d'autres aussi tout mat d'un noir grisatre. Cet Antimoine est fort peu en usage dans la Medecine, à moins qu'il n'aye été fondu, comme il se verra cy-aprés. Les Alchimistes s'en servent pour leurs preparations particulieres.

On choisira l'Antimoine mineral bien pur, c'est à dire le moins remply de roches que faire ce pourra, il n'importe d'où vienne l'Antimoine mineral, pourveu qu'il soit net; quoy qu'il y en a qui pretendent que celuy d'Auvergne soit beaucoup plus rempli de soufre.

Les Gens de la suite des Ambassadeurs de Siam ont apporté quantité d'Antimoine Mineral, mais son usage n'est pas encore connu. Cet Antimoine est blanc & par petites éguilles, & autant que je l'ay pû connoître fort propre pour employer aux mêmes usages que l'Antimoine Mineral de France. Pour ce qui est de l'Antimoine de Hongrie je n'en diray rien, en ce que je n'en ay jamais veu.

Antimoine de Siam.

CHAPITRE II.

De l'Antimoine fondu.

L'Antimoine fondu, que nous appellons mal-à-propos Antimoine crud, puisqu'il a souffert le feu pour le rendre en pain & en éguilles, de la maniere que nous le voyons. Pour fondre l'Antimoine mineral les Mineralistes ont deux pots de terre dont ils en remplissent un d'Antimoine mineral en poudre, & ayant placé le pot vuide au milieu d'un grand feu ils le couvrent d'une espece d'écumoire de fer sur laquelle ils renversent le pot plein de poudre, & les ayant tous deux entourez de feu, l'Antimoine se fond, passe au travers des trous, & tombent dans le pot de dessous qui est vuide, & se forme en pain tel que l'on nous l'envoye.

L'espece d'écumoire ou de plaque troüée que l'on met entre les deux pots sert à retenir la gangue ou roche qui se trouve avec l'Antimoine mineral. Lors que l'Antimoine est fondu on le retire du feu, & aprés être refroidi & avoir cassé le pot qui le contient, il est envoyé où l'on souhaite.

On voyoit autrefois en France de l'Antimoine d'Hongrie qui étoit en pain de trois à quatre livres en petites éguilles entre-lacées l'une dans l'autre, d'une couleur jaune tirant sur le doré, sur un fond blanc comme de l'argent. Cet Antimoine se trouve dans les mines des montagnes qui dépendent de Presbourg, ville capitale de la Basse Hongrie, où il est fondu & réduit de la forme & figure qu'on le voyoit. Cet Antimoine est devenu si rare, qu'il est presque impossible d'en pouvoir recouvrer. Ceux qui ont travaillé sur cet Antimoine m'ont assuré qu'il étoit beaucoup plus propre à en tirer ce que nous tirons ordinairement des Antimoines de France : & de plus, c'est qu'on en peut tirer de chaque livre deux onces de Mercure plus beau que celuy d'Espagne. Antimoine d'Hongrie.

Nous avons en France plusieurs sortes d'Antimoine, qui ne different que suivant que les gens le sçavent bien purifier, & fondre: Et le plus parfait, aprés le Hongrie, est celuy que nous faisons venir de Saumur en Anjou, ou il est apporté tout fondu du Poitou.

L'Antimoine de Poitou doit être en belles éguilles, droites, longues, larges, blanches, brillantes, leger, facile à casser, & le moins rempli d'une espece d'Antimoine à demi fondu qui est comme du maschefer, & qui se trouve au dessus des pains en maniere de scories que l'on appelle Pied ou Teste d'Antimoine. Cette défectuosité ne se trouve guere à l'Antimoine de Poitou, en ce qu'ils le sçavent fort bien fondre : Et c'est de cet Antimoine dont on doit se servir pour toutes les Operations qui se trouveront cy-aprés décrites, en ce qu'il est moins soufreux, & en ce qu'il donne beaucoup plus de regule depuis quelque temps. L'on nous envoye de Bretagne un Antimoine en petites éguilles fort pures, & tres-propres aux mêmes usages que celuy de Poitou; mais comme il n'est pas encore fort connu, on s'en tiendra à celuy du Poitou. Le troisiéme est celuy d'Auvergne, qui en un mot n'est propre à rien, jusqu'à ce que ceux qui le travaillent ayent appris à le bien purifier & le bien fondre; car tout l'Antimoine qui nous vient d'Auvergne est extrémement dur, rempli de scories en petites éguilles, d'un jaune bleuâtre, qui font assez connoître qu'il n'est pas à moitié purifié, ni privé de son soufre puant & malin; ce qui cause beaucoup de peine à ceux qui le veulent travailler. Antimoine de Poitou. Antimoine de Bretagne. Antimoine d'Auvergne.

Outre le grand nombre de remedes Chimiques que l'on tire de l'Antimoine, quantité d'Ouvriers s'en ſervent tant pour aider à fondre les métaux, que pour employer à en tirer le regule; ſur tout en Angleterre, où nous en envoyons de groſſes parties pour mettre dans l'étain, afin de le rendre plus dur, plus blanc, & plus ſonant. Je diray neanmoins que depuis quelques années les Anglois ne s'en ſervent pas tant, en ce qu'au lieu de regule d'Antimoine ils ſe ſervent d'étain de glace. Les Fondeurs en Lettres d'Imprimerie ſe ſervent d'Antimoine, afin de rendre le plomb plus dur. L'Antimoine fondu & boüilli dans une tiſanne de ſalce pareille, eſquine, & gayac, & un remede aſſuré pour guerir les maladies ſecrettes: Et autant que cette drogue a été en horreur par le paſſé, autant l'uſage en eſt commun preſentement. Pour ſe ſervir de l'Antimoine on le concaſſe par petits morceaux, ou bien on le reduit en poudre groſſiere, & on la met dans un petit linge boüillir avec les autres Drogues. Quelques perſonnes ſe ſervent de l'Antimoine en poudre pour donner à leurs chevaux, au lieu de Foye d Antimoine, & prétendent qu'il a le même effet.

Je ne m'arrêteray point à vouloir entrer dans la diſcution de ſçavoir s'il y a de l'Antimoine mâle & femelle, comme la plûpart des Auteurs le diſent, que le mâle eſt plus groſſier, ſablonneux, écailleux & moins peſant, & par conſequent de moindre qualité que la femelle, qui eſt peſante, brillante, & plus fryable; car j'ay bien travaillé & vendu de l'Antimoine, & je n'y ay jamais reconnu autre difference ſinon ſa purificarion, & que lors qu'il eſt d'une bonne qualité il peut ſervir en toutes choſes également; ainſi il ne peut y en avoir de deux ſortes.

CHAPITRE III.

Du Regule d'Antimoine.

LE Regule d'Antimoine ordinaire, c'eſt à dire ſans mars, eſt de l'Antimoine du ſalpêtre & du tartre fondu enſemble, & jetté dans un petit mortier graiſſé, & par le moyen d'un coup de marteau on en fait tomber le Regule au fond, qui pour être beau doit être blanc en belles écailles tout-à-fait ſemblable à l'étain de glace. Si ce Regule n'eſt pas beau de la premiere fois, on peut le faire refondre & le purifier avec un peu de ſalpêtre. Plus on le fera fondre plus il diminuëra, plus il ſera beau.

On ſe ſert de ce Regule pour faire des goblets, des pillules, & autres operations de Chymie, comme il ſe verra cy-aprés.

CHAPITRE IV.

Du Regule d'Antimoine avec le mars.

LE Regule d'Antimoine avec le mars eſt de l'Antimoine, du ſalpêtre & des pointes de clouds de Marêchal, ou des petits clouds fondus enſemble, & par le moyen du feu, en y procedant de la même maniere qu'au precedent, eſt reduit en Regule.

Ce Regule ponr être bean doit-être comme l'autre, & doit avoir de plus une étoile au deſſus. Je ne m'arrêteray pas à dire tous les contes que les Anciens

ont fait au sujet de cet étoile, & d'où elle provenoit; mais seulement qu'elle ne provient que suivant le degré du feu que le Regule a souffert; car plus il a eu de feu, plus l'étoile est grande & belle.

On se sert de ces Regules pour rendre le vin purgatif, ou plûtôt émetique; & on sera averti de jetter les trois ou quatre premiers vins que l'on aura laissé tremper dans les goblets, en ce qu'ils pourroit causer quelque accident.

Comme la plûpart de ceux qui ont besoin de goblets de Regule ont de la peine à en venir à bout, ils n'auront qu'à s'adresser à un Fondeur, qui leur en fera de telle grandeur & figure qu'ils souhaiteront, & à fort bon marché, sans s'amuser à des moules que plusieurs particuliers ont qui causent bien de la peine, beaucoup de déchet, & si le plus souvent on est obligé d'y renoncer, ne pouvant faire ces goblets sans trou, ou autres défauts. On pourra aussi leur faire faire des pilulles perpetuelles, ou bien les faire soy même avec des moules de bales de mousquet, étant une chose fort facile à faire. Goblets.

Les pilulles servent à faire prendre à ceux qui ont les boyaux noüez ou coliques de Miserere, & on les lavent lors qu'ils sont sorties du corps & peuvent servir toûjours, d'où est venu leurs noms. On peut les mettre infuser, aussi-bien que le Regule, dans du vin pendant douze heures à froid, & l'on prétend que c'est une bonne medecine pour les gens robustes. Pillules perpetuelles.

CHAPITRE V.

Du Verre d'Antimoine.

LE Verre d'Antimoine, ou Antimoine Vitré est un Antimoine separé de ses souphres, qui sont un poison mortel. C'est pourquoy on le doit travailler sous une cheminée pour en éviter les exhalaisons, & ensuite est Vitrifié ou fondu en huile dans un creuset & jetté sur un marbre chaud pour le rendre de la maniere que nous le voyons, & tel qu'il nous vient d'Hollande.

C'est une operation que je ne conseille à personne de faire, tant à cause de la grande peine qu'il y a & du risque, que parce que nous ne pouvons l'établir sur le même pied que les Hollandois.

On choisira l'Antimoine en Verre, plat, d'un beau rouge clair, & transparent, le moins rempli de menu, & de morceaux épais & noirs & gris, qu'il se pourra. On m'a dit que les Hollandois y mêloient moitié ver cassé dans la fonte pour le décharger de sa couleur noire, & pour le rendre d'une aussi belle couleur que nous le voyons; ce que je ne sçay pas. Au lieu de jetter l'Antimoine sur un marbre, on le peut jetter dans un moule de Fondeur, & on en fera des goblets; mais ce qui ne peut être que pour les curieux, n'ayant pas de demande. On se sert de ce Verre d'Antimoine pour faire vomir, pris depuis deux jusques à six grains. Les Apoticaires en font un Sirop, & le Vin Emetique.

CHAPITRE VI.

Du Foye d'Antimoine.

LE Foye d'Antimoine, appellé mal à propos Crocus metallorum est de l'Antimoine & du Salpêtre commun incorporé ou mêlé ensemble, & par

finé : Et si on y ajoûte le sel décrepite, c'est à dire seché & à moitié calciné jusqu'à ce qu'il ne petille plus, on le rendra d'un assez beau rouge tiranr à celle de l'Opale & de figure de Marcachiste; ce qui a été cause qu'on luy a donné le nom de *Magnesia Opalina*, ou de Rubine d'Antimoine. Rubine d'Antimoine.

Quelques-uns se servent des scories blanches, tant pour faire prendre aux chevaux que pour en tirer par le moyen de l'eau un sel ou salpêtre fixe, qui est un tres-bon remede pour les chevaux, & à qui ils ont donné le nom de Policrete, ou remede general ou universel. Policreste. On se sert du Crocus metallorum lavé & non lavé pour faire le Vin Emetique, qui se fait en mettanr du Crocus metallorum ou du Foye d'antimoine dans du vin blanc, le laissant tremper pendant 24 heures. Vin Emetique.

CHAPITRE VII.

Du Diaphoretique d'Antimoine.

LE Diaphoretique d'Antimoine, ou Antimoine Diaphoretique, ou Chaux d'Antimoine, est de l'Antimoine de Poitou & du salpêtre rafiné incorporé ensemble, & par le moyen du feu & de l'eau chaude on en fait une poudre, qui étant presque seche on en forme de petits trochisques que l'on fait secher bien proprement, & on les garde pour le besoin. Ce remede est quelque peu en usage pour guerir les fiévres malines, c'est pourquoy quelques uns l'ordonnent contre la peste ou maladies contagieuses en ce qu'il est sudorifique, & chasse le venin au dehors. Il y a quantité de personnes qui n'y ajoûtent pas grande foy, en ce qu'ils prétendent qu'il n'a aucune vertu, n'étant qu'une espece de craye; ce que je ne sçay pas, & ce que je laisse aux Medecins. Comme ces Messieurs là avec cette pensée luy substituënt des choses que d'honnêtes gens auroient de la peine à s'imaginer, comme du blanc de seve, de la ceruse, & autres semblables à quoy il faut bien prendre garde; ce qui fera qu'on l'achetera toûjours d'honnêtes gens: car je ne sçache pas aucune épreuve pour le connoître, sinon que le veritable Antimoine Diaphoretique doit être extrémemenr blanc, velouté, fryable, d'aucun goust ni odeur, étant tout-à-fait insipide. Quelques habiles gens m'ont assuré que le temps faisoit changer de qualité à l'Antimoine Diaphoretique; car au lieu qu'il est sudorifique nouvellement fait, lors qu'il est vieux il devient vomitif; ce que je n'ay pas experimenté: mais quoy qu'il en soit, le plus nouveau fait doit être toûjours preferé.

On pourroit tirer des lotions deux sortes de sels, mais le peu que l'on en pourroit retirer fait que je ne conseille à personne de s'y amuser.

CHAPITRE VIII.

Des Fleurs d'Antimoine.

LEs Fleurs d'Anrimoine ne sont que de l'Antimoine que l'on brûle dans des pots mis les uns sur les autres qui sont appellez Aludels, & par le moyen du feu on fait monter une vapeur qui se trouve dans les pots en poudre blanche, & que l'on ramasse avec la barbe d'une plume. Si on se sert d'une Cornuë de grez au lieu d'Aludels, on aura des fleurs rouges.

Les Fleurs d'Antimoine ſont eſtimées propre contre l'épilepſie & contre les fiévre intermitantes. La doze eſt depuis deux grains juſqu'à ſix, & des rouges depuis deux grains juſqu'à quatre, en ce qu'elles ſont plus vomitives pris dans quelque conſerve ou tablettes, ou dans du boüillon. Je diray en paſſant que de toutes ſortes de remedes Chymiques on ne s'en doit ſervir que par l'avis d'habiles & honnêtes gens, & ne pas s'attacher à un nombre de Charlatans qui font mourir plus de monde qu'il ne s'en tuë à l'armée: car autant que tous les remedes de Chymie ſont loüez de bonnes qualitez étans pris en temps & lieu, autant ſont-ils pernicieux quand ils ſont pris dans un temps contraire, & mal-à-propos.

CHAPITRE IX.

Du Beurre & Cinabre d'Antimoine.

LE Beurre & Cinabre d'Antimoine ſortent des mêmes matieres, n'y ayant que les degrez du feu qui en font la difference. Et ce n'eſt que de l'Antimoine & du Sublimé corroſif mêlé enſemble, & mis dans une Cornuë. Le premier qui ſort eſt une huile claire, & le ſecond eſt une huile épaiſſe comme de la cire, qui étant bien travaillée eſt comme du candy blanc; & le troiſiéme qui eſt venu à force de feu, eſt une matiere rougeâtre en petites éguilles aſſez approchant en figure au cinabre mineral, d'où eſt venu ſon nom.

Ce Beurre d'Antimoine eſt un fort cauſtique, mais ſon principal uſage eſt pour faire la poudre angelique, comme il ſe verra cy-aprés, & le Cinabre eſt ſudorifique; c'eſt pourquoy on l'ordonne dans la verole du depuis ſix grains juſqu'à quinze.

On doit choiſir le beurre d'Antimoine bien blanc, & tout-à-fait ſemblable au ſucre candy blanc & le moins liquefié, c'eſt à dire le plus ſec qu'il ſera poſſible, & le tenir dans une bouteille bien bouchée.

Le Cinabre ſera choiſi en beaux morceaux, le plus éguillé & rouge qu'il ſe pourra, & rejetter celuy qui eſt noiraſtre.

CHAPITRE X.

De la Poudre Algarot ou Mercure de vie.

LA Poudre Algarot ou Emetique ou angelique, eſt une poudre blanche faite avec le beurre d'Antimoine liquifiez & jettez dans de l'eau tiede, lavé par pluſieurs fois, ſeché & mis dans une phiole, & gardé pour le beſoin.

Cette poudre eſt un tres-bon purgatif, la doze eſt depuis 2 grains juſqu'à 8 dans du boüillon, ou autres liqueurs, cette poudre doit eſtre bien blanche, & faite auec l'huile glaciale ou beurre d Antimoine, c'eſt à dire celuy qui eſt fait avec le regule, comme il ſe verra cy-aprés; car quand la poudre émetique eſt faite avec le beurre d'Antimoine faite d'Antimoine cru, elle eſt bien moins blanche que celle qui eſt faite de regule.

CHAPITRE XI.

Du Bezoard mineral.

LE Bezoard mineral eſt du beurre d'Antimoine preparé avec l'eſprit de Nitre, & par ce moyen réduite en poudre blanche ; on luy attribuë les mêmes proprietez qu'au Diaphoretique, c'eſt ce qui fait que la pluſpart luy ſuppoſe, à quoy il faut prendre garde. La doze eſt depuis 6 grains juſqu à 20.

CHAPITRE XII.

De l'Huille glaciale d'Antimoine.

L'Huille glaciale ou beurre d'Antimoine eſt du regule d'Antimoine, & du ſublime corroſif, par le moyen du feu ſont réduit en huille épaiſſe comme la précedente, & l'huille eſtant ſortie en pouſſant le feu & oſter le recipienr, & en mettre une autre dans quoy il y aura de l'eau froide, il en ſortira un mercure courant qui eſt tres-bean & bon.

Cette huille eſt fort cauſtique & mange les chairs baveuſes & ſuperfluës, c'eſt de cette huille que l'on doit faire la poudre Algarot & le Bezoard mineral.

CHAPITRE XIII.

De l'Huille d'Antimoine Cauſtique.

L'Huille d'Antimoine Cauſtique eſt de l'Antimoine en poudre de l'eſprit de Sel, & de l'Huile de Virriol cauſtique, & du tout on en tire par le moyen du feu une liqueur blancheâtre que l'on doit garder pour le beſoin, on s'en ſert pour la carie des os, étant un forte ſcarotique, & pour la gangrenne & pour nettoyer les vieilles ulceres.

Cette liqueur n'eſt pas proprement une Hnille, en ce qu'elle n'eſt pas grace; on peut encore tirer une autre liqueur de l'Antimoine, par le moyen de l'Antimoine & du ſucre candy.

CHAPITRE XIV.

De la Teinture d'Antimoine.

LA Teinture d'Antimoine eſt du ſel de tartre, & de l'Antimoine fondu enſemble, & par le moyen de l'Eſprit de Vin on en tire une liqueur rouge qui eſt rres-bonne pour le Scorbut, pour les vapeurs des femmes, & pour guerir la galle. La doze eſt depuis 4 goutes juſqu'à 20.

CHAPITRE XV.

Du Magister & Precipité d'Antimoine.

CE Précipite est de l'Antimoine en poudre subtile, & de l'eau regale mêlée ensemble, ensuite jettée dans une terrine remplie d'eau, & la poudre qui sera au fond il l'a faut laver; & c'est proprement le souffre d'Antimoine en ce qu'il prend feu comme le souffre ordinaire, on s'en sert pour l'Apoplexie & Paralisie. La doze est depuis 2 grains jusqu'à 12, dans une liqueur convenable à la maladie. Outre ce Soufre d'Antimoine il y en a encore un autre que nous appellons Soufre doré d'Antimoine, qui est fait des scories de regule d'antimoine ordinaire, c'est à dire sans mars, & les ayant fait boüillir dans de l'eau filtrée & précipite la poudre avec du vinaigre on en tirera une poudre rouge, qui aprés avoir été sechée on s'en sert pour faire vomir. La doze est de quatre grains jusqu'à six dans du boüillon, ou en pilulle. On ne doit pas trouver étrange si je ne me suis pas étendu davantage sur le fait de la Chymie, c'est qu'il n'est pas permis aux Marchands de travailler; & de plus, c'est que Messieurs Charas, Glacer & l'Emery en ont fort amplement traité.

Soufre doré.

CHAPITRE XVI.

De l'Aimant.

L'Aimant, suivant quelques Autheurs, est une pierre minerale noire qui a des merveilleuses proprietez, entre autres d'attirer le fer, & de tourner ces poles vers le Nord & le Midy, & même de communiquer sa vertu au fer qui la touche: on la trouve daus toutes les mines, & surtout en celles de cuivre & fer, de la nature desquelles elle participe. Le bon Aimant est fort solide, peu poreux & peu pesant, homogene, de couleur d'eau ou d'un noir luisant, & quelquefois d'une couleur perse ou bleu obscure ou tirant sur le roux: la vertu que l'Aimant a communiqué au fer se perd si on luy fait changer de figure, soit avec le marteau, soit avec les doigts, comme une aiguille droite si on la couvre, ou quand elle est courbée si on la redresse, ainsi l'assure le Pere François Maria Grimaldi dans sa Physique. On appelle un Aimant genereux celuy qui attire fortement le fer: l'Aimant se conserve en lieu sec & entouré d'escarlate; mais pour luy faire bien conserver sa vigueur, il faut l'armer & le suspendre par son équateur avec une corde de boyau pour luy laisser prendre sa situation au Midy: s'il vient a tomber il perd sa force pour quelque-temps. On trouve ses poles en luy appliquant un morceau d'aiguille à coudre; car les deux endroits où les deux aiguilles demeurerons doites, ce sont les deux poles. On tient que l'Aimant rend foux ceux qui en ont pris, & que son contrepoison est l'or où la pierre d'emeraude. Mathiole dit que l'Aimant fondu avec de la bronze rousse le fait devenir de couleur d'argent, comme la Calamine donne la couleur d'or au cuivre. Pline dit que Dinocrates Alexandrin avoit commencé à vouter d'Aimant le Temple d'Alsinoé, afin d'y faire tenir son image suspenduë en l'air qui éoit toute de fer, on a fait accroire au peuple la même chose de la Voute du Sepulchre de Mahomet; mais se sont toutes fables. Gassendi & le

le Pere Fournier dérivent ce mot de l'amour que l'Aimant a pour le fer & pour le pole, *quia nil Amantius quam ut atrahere & retinere*. Menage le dérive de *Adamante* ablatif d'*Adamus* dont on a usé en cette signification, on l'appelle en latin *Magnes*, *lapis Lidyus*, ou *Heraclius*, parce qu'on le trouvoit dans Heracleé qui est une ville de Magnesie, qui fait partie de la Lydie ou du nom d'un Bergé nommé Magnes, qui le premier le découvrit avec le fer de sa houlette au Mont Ida, comme témoigne Nicander ; on l'appelle aussi pierre Herculienne à cause qu'elle montre les chemins dont Hercule étoit le Dieu & le Guide ; c'est ainsi qu'elle est nommée dans Euripides, on l'appelle aussi *Sideritis* à cause qu'il attire le fer, que les Grecs nomment *Sideros*, & en vieux françois Calamite.

Outre l'Aimant cy-dessus, on en a trouvé en 1691. au haut du Clocher de Chartres, sur quoy Monsieur l'Abbé de Vallemont a fait un Traitté, où il a remarqué par les experienees qu'il en a faites, qu'il attire le fer, dirige ses pôles vers le Nord & le Sud, & en décline comme fait l'Aimant ordinaire. Il seroit à souhaitter qu'il se trouvât souvent de cet aimant ; & il en faudroit faire recherche dans les ruines des vieux édifices que l'on démolit. Car il est certain qu'il est d'une vertu tout-à-fait extraordinaire. Monsieur de Vallemont m'en a fait voir d'une vigueur surprenante, & qui levoit un poids de fer tres-considerable. Je m'étendrois davantage sur cet Aimant s'il estoit plus commun ; mais il est tres-rare : & depuis que l'on en a presenté au Roy, on le recherche avec beaucuup de soin. Pour le placer dans le cabinet des curieux, & des sçavans. Comme Monsieur de Vallemont a fait la description de cet Aimant, & qu'il explique, comme la nature l'a formé au haut du Clocher de Chartres. Le Lecteur peut y avoir recours pour voir tout ce qu'il en dit de curieux. Il y en a un troisiéme, mais fort rare, qui est ce que nous appellons Calamite blanche ou Aimant blanc. Il y en a encore un quatriéme qui est tres commun, n'étant presque que du maschefer, qui est celuy que nous vendons ordinairement, tant parce que le veritable Aimant noir d'Ethiopie est fort recherché à cause de ses hautes proprietez, dont on auroit bien de la peine à se passer, principalement pour ceux qui vont sur mer, en ce qu'il tire toujours vers le Nord & fait connoître aux Pilotes où ils sont. A l'égard de l'Aimant blanc sa grande rareté & les hautes proprietez qu'il n'est pas besoin de nommer que l'on luy attribuë, sont la cause qu'il est fort recherché, & que la plûpart luy substituë la Marne ou terre blanche qui se trouve attachez à l'Aimant commun, & ne laissent pas de vendre une drogue bien chere, qui en un mot ne vaut rien, n'étant que de la terre ; ce qui sera facile à connoître, en ce que le veritable Aimant blanc est d'un blanc grisâtre pesant, attirant le fer comme l'aimant noir d'Ethiopie, ce qui ne se trouve en aucune façon dans celuy que quelques-uns vendent ; & de plus, c'est que le bon marché que l'on le vend fait assez connoître qu'il n'est pas veritable. Nous sommes donc obligez de nous contententer de celuy que nous faisons venir de plusieurs endroits, entr'autres d'Auvergne & de le vendre à ceux qui ont bien de la peine à l'achepter quarante sols la livre, qui par consequent ne pouvoient pas se résoudre de l'achepter des sommes considérables, ainsi que se vend le veritable aimant noire d'Ethiopie ; puisqu'il y en a que l'on troquetoit volontiers pour autant pesant d'or, quoyque je blâme beaucoup l'aimant que nous vendons, il n'est pas qu'il ne s'en rencontre quelquefois du bon. ; mais la chose est si rare, que sur un 1000, il n'y en a pas dix livres. Mais pour donner un milieu, ceux qui auront besoin d'aimant pour l'usage de la Medecine, se contenteront de celuy qui se trouve dans l'aimant que nous vendons, qui a la proprieté d'enlever de petites éguilles ; ou de faire aller de la limaille de fer sur une assiette, en passant l'aimant par dessous

Aimant de Chartre en Beausse.

Calamine blanche ou Aimant blanc.

l'assiette sans y toucher, ou en jettant de la limaille de fer dessus, si elle se dresse & s'attache à l'aimant, c'est une marque qu'il y en a quelque peu de bon parmy, & qu'il peut être employé dans l'emplâtre divin, qui est son plus grand usage.

CHAPITRE XVII.

De la Cadmie ou Calamine.

LA pierre Calamine ou Calaminaire ou Cadmie est un mineral, donc il y en a de deux sortes, sçavoir, l'une grise & l'autre rouge.

La premiere qui est grise, est assez approchant en figure au Bol gris, à la reserve qu'elle est plus dure; elle se trouve en Allemagne, en Angleterre proche les Minieres de plomb, & même auprés de Liege.

La deuxiéme qui est la rouge, est aussi une pierre rougeâtre parsemée de veines blanches, dures & pesantes, remplies de grains durs & ronds, de la grosseur du poivre, ces pierres croissent en abondance dans le Berry proche de Bourge & Saumur, où il s'en trouve une si grande quantité, qu'il y en a des carrieres toutes remplies, & elle y est à si bon marché, qu'elle ne coûte qu'à tirer. Il en vient aussi en plusieurs endroits, mais comme celle qui se trouve en Berry est aussi bonne que celles des autres endroits, il n'est pas necessaire d'en faire venir de plus loin.

Cette pierre est quelque peu usité dans la Medecine en ce qu'elle entre dans quelques compositions galeniques, & pour ce sujet doit estre preparée sur un marbre & réduite en trochisques avec de l'eau rose, & c'est ce que les Apoticaires appellent Calamine preparée.

Calamine preparé.

Pour ce qui est de la premiere, quoyque ce soit de la veritable elle est peu en usage dans la Medecine, mais son plus grand usage est pour convertir le cuivre rouge en jaune que l'on appelle Letton.

CHAPITRE XVIII.

Du Feret d'Espagne.

LA pierre Hematite que nous appellons ordinairement Feret d'Espagne est un mineral de couleur rougeâtre, dur, pesant & par éguilles longues pointuës & fort dangereuses, principalement quand on en a esté piqué.

Cette pierre nous est apportée de plusieurs endroits, en ce qu'il n'y a point de miniers de fer où il ne s'y rencontre du Feret d'Espagne.

On doit choisir la pierre hematique haute en couleur en belles éguilles, & la plus approchante au Cinabre que faire se pourra.

Ce mineral a quelque peu d'usage en Medecine, & même Monsieur Charas dit dans sa Pharmacope chimique à la page 823, qu'estant poussé par la Cornuë avec du Sel Armoniac on en tire des Fleurs de la couleur & de l'odeur du Safran, c'est ce qui fait que l'on appelle ces Fleurs aromats des Philosophes, & de plus on en fait un esprit martial, acide, & avec de l'esprit de vin une teinture & des Fleurs, & qui ont chacun à part de grandes proprietez, ainsi que le marque le même Auteur où le Lecteur aura recours.

Aromats des Philosophes.

On prétend que cette pierre eſt ſouveraine pour arreſter le ſang, d'où eſt venu le nom d'hematite du mot grec haima qui ſignifie ſang, & de pierre ſanguine à cauſe qu'elle eſt de couleur de ſang, & Feret à cauſe qui ſe trouve dans les mines de fer.

Cette pierre eſtant broyée comme l'aimant, entre dans quelques compoſitions galeniques, ceux qui travaillent à la Metallique ou à la pierre Philoſophique ſe ſervent de cette pierre.

Les Doreurs & Orfevres s'en ſervent pour polir l'or en feuilles aprés qu'il eſt appliqué ſur quelques ouvrages que ce ſoit, comme argent, cuivre, fer, bois & autres. Sanguine.

Il y a encore une autre ſorte de Sanguine dont ceux qui deſſignent ſe ſervent, que nous appellons crayon rouge qui eſt aſſez ſemblable au Feret d'Eſpagne, à la reſerve qu'il n'eſt pas par éguilles, mais matte comme de la terre.

On nous apporte cette Sanguine ou crayon d'Angleterre de deux differentes qualitez, la plus parfaite eſt celle qui eſt moyennement tendre, douce, facile à ſcier ou à couper pour faire des crayons, la commune eſt dure, graveleuſe, difficile à ſcier, & en un mot du tout à rejetter.

CHAPITRE IX.

De l'Emery d'Eſpagne.

L'Emery d'Epagne eſt un mineral rempli de roche & de quelques petites veines d'or qui ſe trouve dans les mines d'or du Perou & d'ailleurs, & comme ce n'eſt qu'une marcaſite ou pierre dure comme marbre, parſemé de veines d'or, c'eſt ce qui le fait tant eſtimer de ceux qui recherchent la pierre Philoſophale, elle eſt ſi requiſe preſentement, que quiconque en auroit la vendroit au poids de l'or; & comme cette pierre ou marcaſite abonde aſſez en or, le Roy d'Eſpagne en a interdit la ſortie hors de ſon Royaume, c'eſt le ſujet pour lequel on en voit que tres-rarement, cet Emery n'a aucun uſage dans la Medecine, quoyque Monſieur Demeuve diſe qu'il eſt corroſif & cauſtique.

Il y a encore de deux ſortes d'Emery, dont le premier eſt rougeâtre, & c'eſt celuy qui ſe trouve dans les mines de cuivre, tant dans la Suede qu'aux autres endroits, & c'eſt cet Emery que quelques-uns vendent pour Emery d'Eſpagne, ce qui ſera facile à connoître, en ce qu'il eſt matte, uni, dure, d'un aſſez beau rouge & nullement parſemé de veines d'or. Emery rougé.

Le troiſiéme eſt le commun qui eſt celuy dont on ſe ſert, ſur tout les Armuriers & Coutelliers, & generallement tous ceux qui travaillent en fer ou en acier, n'y ayant rien qui le poliſſent, comme l'Emery battu, & même pour polir les glaces des miroirs d'acier & à quantité d'autres ouvrages, on s'en ſert auſſi à polir les pierres. Emery commun.

Cet Emery nous eſt apporté de pluſieurs endroits où il y a des mines de fer, & même d'Angleterre, & il n'y a que les Anglois qui s'amuſent à le battre par le moyen des moulins qui ne ſervent qu'à cela ou à pulveriſer d'autre pierre de pareille nature, car l'Emery commun eſt ſi dure, que quiconque le voudroit battre ou faire battre dans un mortier, il feroit des trous au pillon à y fourer le pouce, & comme ce mineral eſt aſſez employé, ſur tout en poudre, on le choiſira en fine poudre, c'eſt-à-dire, comme le poivre pur & net, & celuy en pierre le plus haut en couleur & le moins rempli de roches que faire ſe poutra.

L'Emery coupe le verre comme le Diamant, & ne peut mordre sur un Diamant comme sur les autres pierres précieuses, on prétend qu'estant fondu avec avec du plomb & du fer il en augmente le poids, les durcit & les fait devenir rouges, ce que je n'ay pas experimenté, on en mêle aussi avec l'or de Madagascar (mais c'est du deuxiéme Emery qui est celuy qui se tire des mines de cuivre) qui est un or mol & pâle.

On s'en sert aussi à couper, & à tailler le marbre, on prétend aussi que dans l'eau de vie ou l'esprit de vin, il se réduit en poudre imperceptible, ce que je n'ay pas encore éprouvé, ce qui tombe des meules des Lapidaires qui est comde la bouë, on en fait des boules qu'ils vendenr à divers particuliers sous le nom de pothée d'Emery.

Pothée d'Emery.

CHAPITRE XX.

De la Magalaise.

LA Magalaise, Meganaisç, Magne ou Magnese est un mineral assez approchant à l'Antimoine, à la reserve qu'il est plus tendre, se cassant comme du grais, & qu'au lieu d'icelles sont de petits brillanrs.

Il y a de deux sortes de Magalaise, sçavoir la grise & la noire, la grise est fort rare ainsi peu usité, mais la noire est fort en usage, tant par les Emailleurs que par les Potiers de terre, & même les Verriers s'en servent pour purifier & blanchir le verre mise en petite quantité, car si on en mettoit trop, elle seroit bleuë & de couleur de pourpre.

Nous ferons venir la Magalaise de plusieurs endroits du Piedmont où on la trouve dans les carrieres en morceaux de differentes grosseurs, & figurée à l'égard du choix, elle doit estre rendre, la plus brillante & la moins remplie de roche & menuë que faire ce pourra.

On sera desabusé de croire, comme dit Monsieur de Furtiere, que la Magalaise ou Maganaise soit la même chose que le Safre & le Perigueur, ainsi que je viens de dire, & comme il se verra dans l'article du Safre.

CHAPITRE XXI.

Du Perigueur.

LE Perigueur ou Perigueux est un mineral ou pierre noire semblable à du charbon pesanr, dur ainsi difficile à mettre en poudre.

Les Emailleurs & Potiers de terre se servent du Perigueux, & n'a autre choix que d'estre pur & net: car pour le peu qu'il se rencontre quelque autre mineral parmi, cela seroit capable de tout gâter, c'est ce qui fait que ceux qui en vendront aux ouvriers prendront les mêmes précautions qu'au plomb mineral.

Le Perigueur que nous vendons à Paris nous vienr du Dauphiné & d'Angleterre.

CHAPITRE XXII.

Du Safre.

LE Safre ou Zafre est un mineral de couleur d'œil de perdrix, que les Hambourquois, Hollandois & Anglois nous apportent des grandes Indes surtout de Surate.

La plus grande partie du Safre que nous avons nous est envoyé en poudre grise comme de la cendre à laquelle on y peut rien connoître, c'est pour ce sujet que nous sommes obligez d'en faire faire les épreuves par des ouvriers pour sçavoir d'eux s'ils en sont contents, & s'il est de la qualité requise.

Nous vendons de deux sortes de Safre, sçavoir le fin & le commun, on entend ordinairement par Safre fin celui qui est en pierre d'une couleur bluâtre, ou d'œil de perdrix, & par le commun celuy qui nous est envoyé en poudre, qui le plus souvent est si commun, qu'il n'est propre à rien, il est d'une necessité absoluë que ce Safre en poudre soit mélangé de la gangue ou roche qui se rencontre ordinairement de dans les mineraux, en ce que le Safre en poudre est extremement pesant qui est le contraire de celuy en pierre qui l'est bien moins.

Le Safre est fort en usage par les Fayenciers & Verriers pour donner une couleur bleuë aux verres & à la fayence, c'est aussi avec le Safre que l'on colore l'étain calciné pour en faire du faux Lapis, ainsi que je l'ay marqué au Chapitre des Emaux, c'est encore avec le Safre que l'on colore le verre pour en faire l'azur, comme je l'ay marqué cy-devant, & de quoy on fait les faux Saphirs d'où est venu son nom de Saphre.

CHAPITRE XXII.

Du Rusma.

LE Rusma est une espece de mineral semblable en couleur & en figure à du machefer qui se trouve en grande abondance dans la Galatie appellés aujourd huy changer, ce mineral est si en usage parmi les Turcs pour se faire tomber le poil, qu'il n'y a si petit ni si grand qui ne s'en servent, c'est ce qui fait que le Grand Seigneur retire de ce mineral plus de trente mille Ducats par an, ce Depilaroire est fort peu en usage en France, quoyque s'il y estoit connu, je suis sûr que l'on le préfereroit à la chaux & à l'Orpiment en ce que ce mineral a plus de force, ainsi plus de vertu, & s'il n'y a aucun danger.

CHAPITRE XXIII.

De l'Orpiment.

L'Orpin ou Orpiment est un mineral qui se trouve ordinairement dans les mines de cuivre en pierres de differentes grosseurs, couleurs & figures, y en ayant de jaune doré, de jaune rougeâtre & de jaune verdâtre quelque-

fois aussi presque de tout rouge, cette derniere couleur vient du plus ou du moins de chaleurs qu'il a reçu dans les entrailles de la terre & les mines de cuivre où se trouve l'Orpin ne manque d'abonder quelque peu en or, c'est ce qui fait que les ouvriers prennent soin d'en faire la separation par les voyes ordinaires.

L'Orpin jaune se trouve de differentes couleurs, c'est pour ce sujet que les Hollandois & Anglois nous en envoyent de tant de formes & figures, mais le plus beau & le plus recherché, est celuy qui est en gros morceaux, & en belles écailles luisantes d'un jaune doré, & qui s'écaille facilement, c'est-à-dire qui se leve par petites écailles minces & luisantes comme de l'or.

La deuxiéme qualité d'Orpin jaune est aussi celuy qui est en gros morceaux, moitié jaune & moitié rouge, ou qui est rempli de veines rougeâtres, & on doit absolument rejetter celuy qui est en petites pierres d'un jaune verdâtre, n'estant que de la terre aussi bien que celuy qui n'est que de la poussiere.

L'Orpin ou l'Orpiment est fort en usage pour plusieurs Professions, sur-tout à Roüen pour jaunir le bois de quoy on fait les peignes afin de les vendre pour du buis, les Marêchaux s'en servent à plusieurs usages, c'est encore un des grands poisons que nous ayons, c'est pourquoy on n'en doit vendre qu'à ceux qui en ont besoin pour leur Profession, & à qui l'ordonnance permet d'en donner. Les Peintres s'en servent aprés avoir esté broyé.

C'est cet Orpin rougeâtre naturel que l'on doit appeller Sandarache des Grecs & non pas le suivant, comme la plûpart des Auteurs ont écrit, puisque l'Orpin rouge artificiel est fait de celuy-cy comme je le vais faire voir.

CHAPITRE XXV.

De l'Orpin rouge.

L'Orpin rouge que nous appellons ordinairement Arsenic rouge est suivant ce que m'en a assuré Monsieur Morin Medecin de la Faculté de Montpellier de l'Orpin jaune tel qu'il sort de sa mine, mis au feu jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur rouge & ensuite mis dans un creuset avec de l'huille de chenevis, d'olive, ou de noix, & lors que l'huille est évaporée, on en met d'autres en réïterant toûjours de la même maniere jusqu'à ce que l'Orpin soit vitrifié & en état d'estre jetté dans des moules pour en faire des pains & les réduire en pierre de la forme que nous le voyons, cette maniere de faire m'ayant paru assez faisable, j'ay voulu essayer d'en faire, mais je n'ay pu réüssir en ce que l'Orpin au lieu de rougir c'est calciné & est devenu blanc, tout semblable à du plâtre, je ne veux neanmoins pas dire que quoyque je l'aye manqué, que la chose ne soit pas faisable, en ce que je croy Monsieur Morin trop honneste homme pour dire nne chose dont il ne seroit pas certain.

Quoyqu'il en soit je diray que l'on doit choir l'Orpin ou Arsenic rouge en gros morceaux pesants, luisants, & le plus haut en couleur qu'il sera possible.

L'Orpin rouge n'est guerres employé que par les Peintres qui s'en servent à peindre aprés avoir esté broyez en feüilles-mortes.

CHAPITRE XXVI.

De l'Arsenic blanc naturel.

L'Arsenic blanc naturel est un mineral blanc qui approche assez de l'Arsenic blanc ordinaire, c'est-à-dire, de l'artificiel, à la reserve qu il est plus blanc, plus éclatant & moins écailleux. Cet Arsenic blanc mineral & naturel se trouve aussi dans les mines de cuivre, & lors que les mineurs rencontrent cet Arsenic, c'est un indice le plus certain pour eux qu'il y ait pour y trouver du cuivre, on trouve ordinairement cet Arsenic dans les commissures qui sont entre la vraye gangue & la terre grasse, & quelquefois on en trouve des morceaux détachez dans le philon de la terre glaise seche, cet Arsenic est tres-peu connu & fort peu usité.

CHAPITRE XXVII.

De l'Arsenic blanc artificiel.

Quelque soin que j'aye pris pour pouvoir découvrir ce que pouvoit estre que l'Arsenic blanc que nous vendons, il n'a pas esté en mon pouvoir de le pouvoir apprendre, c'est ce qui fait quoyque contre mon sentiment je suis obligé de dire comme les autres, que l'arsenic est une composition faite d'Orpiment & de sel commun sublimé ensemble, mais ce sentiment me paroît si éloigné de la raison, que je ne puis croire que si l'Arsenic estoit composé de Sel & d'Orpin que les Hollandois pourroient nous l'établir au prix qu'ils nous l'établissent, puisque l'Arsenic ne vaut à Paris en temps de paix au plus que dix livres le cent, ce qui marque qu'il faut que l'Arsenic ne revienne pas à deux liards la livre, & celuy qui le compose; & comme je n'ay pû décider cet article, je diray que l'on le doit choisir en gros morceaux blancs de hors & de dans, la plûpart de l'Arsenic que nous tirons d'Hollande & d'un blanc matte dessus, & estant cassé en transparant comme le verre, ce qui a donné sujet aux Anciens de l'appeller Arsenic cristalin qui est fort recherché des uns & rejetté des autres, c'est-à-dire que les uns estiment celuy qui est matte, & les autres celuy qui est cristalin. Arsenic cristalin.

L'Arsenic a quelque peu d'usage dans la Medecine pour en tirer quelques operations, comme il se verra cy-aprés, mais beaucoup par les Teinturiers & par les gens de la campagne pour faire mourir la vermine comme rats souris, & autres.

On sera averti comme l'Arsenic est un dangereux poison, de n'en vendre qu'à ceux à qui on est obligé d'en vendre, comme Teinturiers, Marêchaux & autres.

CHAPITRE XXVIII.

Du Regule d'Arsenic.

LE Regule d'Arsenic est de l'Arsenic de la cendre gravelée, & du savon que l'on met dans un creuset & par le moyen du feu d'un culot ou d'un mortier graissé, on en tire un Regule qui a beaucoup moins de force que l'Arsenic des scories du Regule d'Arsenic boüillie dans l'eau & filtrée & sur cette liqueur si on y jette du vinaigre, on fera précipiter une poudre jaune que l'on appelle soufre d'Arsenic, qui agit avec plus de violence que l'Arsenic même.

Soufre d'Arsenic.

CHAPITRE XXIX.

De l'Arsenic Caustique.

L'Arsenic Caustique est de l'Arsenic du Salpêtre & du soufre que l'on met dans un mortier pour y mettre le feu comme au Crocus, & lors que la détonation en est faite, & que le tout est brûlé & refroidi, on met la masse en poudre, on la remet derechef dans un creuset pour la calciner, ceux qui veulent réduire cet Arsenic Caustique en liqueur, n'ont qu'à l'exposer à la cave pendant quelques jours.

Beurre d'Arsenic.

On peut tirer de l'Arsenic par le moyen du Sublimé un beurre ou huille corrosive, cet huille ou beurre d'Arsenic est un tres fort Caustique pour faire des écarts, mais comme tous les remedes que l'on peut tirer de l'Arsenic ne peuvent estre que pernicieux, l'on ne ne s'en doit servir qu'avec bien de la moderation & par l'avis d'habiles gens.

Sublimé contrefait.

On sublime l'Arsenic calciné avec le Sel marin de crepite, & c'est de ce Sublimé que quelques-uns veulent que l'on contrefasse le Sublimé de Venise, & qui est ce que nous appellons Sublimé de Smirne, ce que je ne puis assurer pour n'en estre pas certain, ainsi que je l'ay marque à l'Article du Sublimé corrosif.

CHAPITRE XXX.

De l'Aimant Arsenical.

L'Aimant Arsenical est de l'Antimoine de Poitou, du soufre, & de l'Arsenic cristalin pulverisé & mis dans un vaisseau propre à resister au feu pour rendre le tout en une matiere assez transparente telle que doit estre l'Aimant Arsenical.

On prétend que l'Aimant Arsenical est un Caustique fort doux, & que son operation se fait avec beaucoup de facilité, il est un des ingrediens de l'emplâtre Magnetique, d'Angelus, Sala décrite dans plusieurs Pharmacopées, comme de Messieurs ZVvelfer & Charas.

CHAPITRE XXXI.

Du Sel Gemme.

LE Sel Gesme ou Gemme est un Sel naturel ainsi appellé, à cause qu'il est clair & transparent comme une pierre précieuse que les Latins appellent *Gemma*, ce Sel se trouve naturellement dans les entrailles de la terre en plusieurs endroits de l'Europe, mais principalement en Pologne & en Catalogne, & comme je n'ay pas esté sur les lieux pour confirmer ce que je dis, j'ay trouvé à propos de rapporter icy ce que Monsieur du Perou Docteur en Medecine de la Faculté de Montpellier a bien voulu me donner par écrit & signé de sa main, qui dit qu'estant en Pologne au mois de Mars 1674. avec Monseigneur le Cardinal Janson de Forbin que son Eminence eut la curiosité de voir les Sallines de Vvilisca proche Cracovie, que pour cet effet elle fit faite une espece de brancar pour y descendre, le sieur du Perou son Medecin ne pût pas se dispenser d'estre de la partie, quelques Pages & Valets de pied de son Eminence firent l'épreuve de la machine, & porterent avec eux plusieurs flambeaux allumez pour éclairer ces lieux souterrains, dont la profondeur estoit extraordinaire, & le *Salve Regina* que les enfans du Village chantent lors qu'on y décend, leur donna beaucoup d'apprehension pendant une demie heure lors que la machine fut remontée, son Eminence descendit & fut reçuë en bas par les anciens Habitans de ces lieux qui y demeurent avec leur famille, c'est pourquoy ils ont le visage extremement pâle, ces pauvres gens presenterent à son Eminence des Chapelets & Crucifix, il les donna au sieur du Perou pour examiner la qualité de cette matiere, de laquelle il approcha sa langue, & dit à son Eminence que c'estoit un Sel qui avoit le même goût que celuy que les Droguistes appellent Sel Gemme, cependant on conduisoit son Eminence au lieu où estoient les ouvriers qui avec des ciseaux & marteaux tiroient cette matiere salée, de la même maniere que l'on tire les pierres des carrieres, ces ouvriers trouvoient dans ces mêmes veines un Sel plus transparent & plus pur que l'autre, lequel ils separent de celuy dont les Polonnois & autres peuples du Nord se servent dans leurs cuisines & sur leurs tables, ce qui fit connoître au Sieur du Perou que les ouvrages qu'on avoit presenté à son Eminence estoient faites de ce Sel plus pur & d'un goût plus âcre, & que c'estoit le veritable Sel Gemme dont les Teinturiers du grand teint se servent à l'égard de celuy de Catalogne, voila ce que Monsieut de Tornefort m'en a donné par écrit, comme ayant esté sur les lieux. On trouve quatre sortes de Sels dans les montagnes de Cardone qui est une Ville assez considerable en Catalogne, le premier & le plus commun est le Sel fossille qui est blanc & assez semblable au Sel marin, mais il n'est pas grainé, on le coupe en gros cartiers comme le moilon dans nos carrieres. Le second est le Sel gris de fer ou couleur d'ardoise qui ne differe du fossille que par le mêlange de quelques terres noirâtres. Le troisiéme est le Sel rouge qui approche par sa couleur à la conserve de roze, & qui ne differe des autres que par le mêlange du bol ou de la roüillure de fer. Le quatriéme est le Sel Gemme qui est le plus pur de tous & transparent comme le Cristal de roche. Tous ces Sels sont placez par couches dans cette montagne, ils sont trespropres pour l'usage de la vie, & pénetrent mieux la viande que le Sel marin, à cause qu'ils sont moins fixe, & qu'ils approchent du Salpêtre, on travaille le

Sels Gesmes de Catalogne de quatre couleurs.

Sel Gemme assez facilement, & on en fait de petits coffres, des Croix, des Chapelets & autres petits ouvrages, mais rien n'approche de la beauté d'une caverne qui est dans cette montagne, & qui est revestuë de congelations admirables que le Sel dissout par leur forme par differentes couches, les gens du pays assurent que le Sel vejete dans ses quartiers & que les fossez que l'on a vuidez se remplissent de nouveau Sel par succession de temps, mais cette observation demande beaucoup d'exactitude, & l'on ne l'assure que sur le rapport d'autruy.

De toutes ces differentes sortes de Sels Gemmes que j'ay cy-devant décrits, nous ne vendons que celuy qui nous est apporté en gros morceaux, clairs & transparents dont les Teinturiers se servent. Ce Sel est admirable dans sa nature en ce qu'il rougit & signifie au feu comme le Fer, en ce qu'il ne petille que tres-peu, mais en récompense fort facile à se dissoudre à l'air. Il doit estre en gros morceaux facile à se casser, & qu'en se cassant il se mette par petits pains quarré, clair & transparent, quoyque je dise que ce Sel soit facile à se dissoudre, on le peut neanmoins laver lors qu'il est sale, en ne le laissant gueres dans l'eau, & le faisant secher aussi-tost. Le Sel Gesme que quelques-uns appellent Sel fossille nous est apporté de plusieurs endroits, mais la plus grande quantité vient de Pologne, Monsieur de Furtiere & quelques autres Auteurs disent qu'il en vient des grandes Indes, & qu'il y a un Royaume appellé Dançal qui signifie pays de Sel qui en forme tous les ans la charge de six cens chameaux, & que dans l'Ethiopie il sert de monnoye courante, je ne m'arrêteray point à dire comme Pline & autres qui disent qu'en la Ville de Carthos en Arabie que l'on basti les maisons de ce Sel, & que pour mortier on se sert d'eau commune, non plus que de croire comme quelques Auteurs le marque, que le Sel Gesme est celuy qui fournit & qui sale l'eau de la mer, ainsi d'autres particularitez dont je ne suis pas certain, & qui paroissent même hors de bon sens.

Sel Gemme.

Je ne puis m'empêcher de rapporter icy que ce Sel vejette d'une telle maniere dans sa mine, que Monsieur de Tornefort a une vegetation de Sel fossile, c'est-à-dire, de celuy qui est blanc comme du sucre de prés, plus de deux pieds de haut fait en maniere d'arbrisseau qui a pris naissance sur un pied de seseli de Marseille, qui sans contredit est une des pieces des plus curieuses que nous ayons en Europe.

CHAPITRE XXXII.

Du Sel Marin.

LE Sel Marin est une cristalisation faite de l'eau de la mer par le moyen du Soleil & réduit en grains de figure cubique, ainsi que l'a fait voir Monsieur Descartes, à l'égard de son origine, quelques-uns veulent qu'elle vienne du Sel Fossille ou Gesme, mais comme je ne puis décider cette affaire là, je diray que le Sel marin dont nous nous servons & duquel on tire quelque operation de Chymie vient & se fait à Broüage & autres lieux, j'ay jugé à propos de rapporter icy ce qu'en a écrit Monsieur l'Emery à la page 345.

On fait le Sel Marin à la Rochelle dans les marests Salans, ce sont des lieux qui doivent estre plus bas que la Mer, & d'une terre argilleuse, car autrement il ne pourroit point retenir l'eau salée qu'on y fait couler, ainsi tous les lieux voisins de la Mer ne sont pas propres pour faire les marests Salans.

Lors que l'on sent que le temps commence à s'échauffer, ce qui arrive ordinairement vers le mois de May, on épuise l'eau qui avoit esté mise dans les ma-

rais pendant l'hyver pour la conserver, puis on lâche les bondes pour laisser couler telle quantité d'eau salée qu'on veut, on la fait passer par beaucoup de differens canaux où elle se purifie & s'échauffe ensuite, on l'introduit dans les aires qui sont des lieux plats, polis & propres à faire cresmer le Sel. Ce Sel ne se forme que pendant les grandes chaleurs, le Soleil fait premierement évaporer une partie de l'humidité, & comme il vient fort souvent aprés la grande chaleur un petit vent principalement aux environs de la Mer, la fraicheur de ce vent fait condenser & cristaliser le Sel.

Mais s'il pleuvoit seulement deux heures pendant ce temps là, on ne pourroit faire de Sel de quinze jours, parce qu'il faudroit nettoyer le marais & en ôter toute l'eau pour en introduire d'autre en place, de sorte que s'il pleuvoit tous les quinze jours une fois, on ne feroit jamais de Sel de cette maniere.

Outre le Sel marin cy-devant décrit, il y a encore le sel blanc de Normandie qui se tire par le moyen de l'eau d'une espece de limon ou sable que la Mer apporte en Eté sur lequel le Soleil a donné, & lors que l eau est assez chargée de sel ce que l'on connoît en jettant un œuf dedans, s'il nage c'est une marque que l'eau est assez chargée de sel & qu'elle n'en peut plus dissoudre, car chacun sçait que l'eau ne se charge de sel ou de sucre que ce qu'elle en peut porter, alors on filtre cette eau avec de la paille, & lors qu'il est bien clair on la fait boüillir sur le feu jusqu'à pelicule, & ensuite est jettée dans des paniers pour le réduire tel que nous voyons, plus ce sel est bien travaillé, plus il est blanc, & plus il est doux & d'une bonne qualité, la nature de ce sel est particuliere en ce qu'il est toûjours molet, & que plus il vieillit, plus il devient insipide. Il y a encore d'autres sels en France, comme celuy de Lorraine qui se fait par le moyen des eaux salées que l'on jette sur des plaques de fer chaudes, celuy de Comté ainsi des autres dont je ne parleray point, n'en faisant aucun commerce.

Sel blanc de Normandie.

Sel de Lorraine & de Comté.

CHAPITRE XXXIII.

Purification du Sel Marin.

POur purifier le Sel, on le fait fondre dans l'eau, l'on filtre par un papier gris la dissolution, puis on en fait évaporer toute l'humidité dans une terrine, il reste un Sel fort blanc, mais il sera encore plus pur, si au lieu de faire évaporer toute l'humidité on en laisse une partie pour la faire cristaliser en un lieu frais, car on trouvera au fond du vaisseau le plus net du Sel que l'on pourra separer de l'humidité & le faire secher, il faut encore faire évaporer une partie de la liqueur salée, & ayant mis le vaisseau à la cave le faire cristaliser & continuer ces évaporations & ces cristalisations, mais sur la fin on fera évaporer la liqueur jusqu'à consommation de toute humidité, parce qu'il ne se cristaliseroit plus rien, la raison est que le Sel qui reste rempli d une graisse bitumineuse, qui est comme inseparable & celle qui empêche la cristalisation. Ceux qui voudront mettre le Sel en pain de sucre pourront le jetter dans des moules, lors qu'il sera un peu plus qu à pelicule, & aprés l'avoir laissé congeler on le mettra dans une étuve pour l'achever de secher. Ce sel bien purifié ne differe à la veuë en aucune maniere au sucre demi-royal.

On appelle Sel Decrepite un Sel marin qui a esté calciné au feu & duquel on se sert pour divers usages.

Sel Marin Decrepite.

CHAPITRE XXXIV.

De l'esprit de Sel.

L'Esprit de Sel est une liqueur jaune tirant à la couleur d'ambre jaune que l'on tire du Sel marin desseché par le moyen de la terre glaise sechée d'une Cornuë & du feu. Le bon esprit de Sel nous vient ordinairement d'Angleterre, & pour qu'il soit de la bonne qualité il doit estre bien deflegmé, c'est-à-dire bien travaillé & fidellement fait, il doit estre d'une belle couleur d'ambre jaune & d'un goust fort acide & penetrant. Je ne m'arresteray point à vouloir écrire toutes les particularitez & les differentes sortes d'esprits de Sel, Monsieur l'Emety en ayant parlé fort au long, je diray seulement que le bon esprit de Sel est fort en usage pour guerir ceux qui ont des descentes ainsi que l'on l'a pu remarquer par le secret du Pere de Cabrier que sa Majesté a donné au Public, il est aussi usité pour soulager ceux qui sont tombez en apoplexie, en leur faisant prendre tant soit peu, soit avec de l'eau ou tout pur, on s'en sert aussi mélangé avec du miel rosat clarifié pour se nettoyer les dents, ceux qui trouveront l'esprit de Sel trop acre, pourront le dulcifier ainsi qu'il est marqué dans Basile Valanrin en y mêlant égale partie de bon Esprit de Vin, en les faisant digerer ensemble pendant trois jours sur un petit feu de sable, on se sert de cet esprit de Sel dulcifié en plus grande dose que celuy cy-dessus estant moins fort & moins corrosif à l'égard de la dose, on en met dans les liqueurs jusqu'à une agreable acidité, quoyque je dise que le bon esprit de Sel vienne d'Angleterre, cela n'empêche pas que l'on n'en puisse faire de bon en France, mais c'est qu'il revient à davantage.

Esprit de sel dulcifié.

CHAPITRE XXXV.

Du Nitre ou Salpêtre.

LE Salpêtre que les Chymistes appellent Dragon, Cerbere, ou Sel d'Enfer, est un Sel artificiel que l'on tire de plusieurs materaux, comme des vieilles pierres, d'où est venu son nom de la terre, de la cendre & même de la fiante de pigeon, je ne m'arresteray point à décrire toutes les differentes préparations que l'on fait pour tirer le Salpêtre en ce que la livre de la societé de Londres en a fait un traitté fort ample, & en ce qu'il est facile de le voir faire en plusieurs endroits de France, & même en l'Arsenal de Paris où il s'en fait de grosse quantité, où il est distingué sous six noms qui sont sous celuy de Salpêtre de Housage, qui est celuy qui est fait des ratissures des murailles & passe par le vinaigre, le Salpêtre qui est tiré de la terre dont l'usage est défendu, le troisiéme est le Salpêtre commun qui est tiré des pierres & des cendres, qui est appellé des ouvriers Salpêtre de la premiere cuitte ou de la premiere eau, le quatriéme est le Salpêtre rafiné qui est aussi appellé de la seconde cuite ou eau. Le cinquiéme encore est celuy qui est appellé de la troisiéme cuitte ou eau. Le sixiéme Salpêtre qui est le plus beau & si fin qu'il a bien de la peine à se fondre dans l'eau, ce Salpêtre fin est du Salpêtre de la troisiéme eau que l'on fond sans aucune humidité, & aprés estre fondu & refroidi on le met dans des

Salpêtre de Houssage. Salpêtre de terre. Salpêtre commun ou de la premiere eau. Salpêtre rafiné.

tonneaux pour envoyer sur les frontieres ce Salpêtre en quelque endroit que l'on le mette ne fait plus aucun déchet, ce dernier Salpêtre ne se vend point.

Ainsi tous les Salpêtres sont plus ou moins beaux suivant qu'ils ont esté plus ou moins rafinez, & suivant leur qualité sont propres à divers usages & en tirer ce qu'ils ont de meilleur, comme il se vetra par la suite.

Outre les Salpêtres artificiels que l'on fabrique en Europe, on en apporte de grosses parties des grandes Indes quelquefois brutte quelquefois aussi rafiné, qui est un Salpêtre tres-beau & tres-pur, il y a encore d'autres sortes de Salpêtre qui sont naturels, c'est-à-dire qui se trouve naturellement comme sont ceux qui se trouvent attachez à des rochers aux vieilles murailles en petits cristaux blancs qui est ce que les anciens ont appellé Aphronitre, on en fait en Egipte de l'eau du Nil de la même maniere que l'on fait le Sel commun à Broüage ou à la Rochelle, & ce Salpêtre fait d'eau du Nil, est ce qui estoit si commun il y a une vingtaine d'années en France, & que nous vendions à fort bas prix aux blanchisseuses pour blanchir le linge sous les noms de soude blanche, de Natrum ou d'Anatrum, nous n'avons gueres de drogues qui ait plus embarassé les Anciens & les Modernes que le Natrum d'Egipte pendant qu'il estoit aussi commun que chose du monde, puisqu'à Paris seul il s'en consommoit tous les ans plus de dix millions de livres, sans ce que les Bouchers employent pour saler leurs cuirs qui est le sujet pour lequel l'usage de la soude blanche ou natrum d'Egipte a esté défendu, & est devenu si rare que pour le present elle est au poids de l'argent estant même défendu sous peine de grosses amandes aux Marchands d'en vendre, on sera donc desabusé de croire que le Natrum d'Egipte ou soude blanche soit ou le Borax naturel ou un Sel tiré naturellement de la terre en masses grises compactes, quoyque ces deux comparaisons approcheroient plus de la verité que ceux qui en assurent, & ont écrit que le l'Anatrum est ce Sel volatil & l'écume de la composition du verre que l'on tire des creusets dans les fourneaux des Verriers, & qu'il est gris, blanc, brun & bluâtre, & qu'il est inutile à la vitrification, & n'est bon qu'à donner aux brebis ou aux pigeons. Rien de plus faux, puisque le Sel de verre veritable est encore si commun que nous ne le vendons que quatre à cinq sols la livre, & la soude blanche on n'en sçauroit avoir à quelque prix que ce soit pour les raisons que j'ay cy-dessus déclarées, & de plus c'est que ce Sel de verre n'est nullement usité pour les bestiaux, mais par les Fayanciers qui s'en servent pour aider à fondre le sable dont ils se servent pour faire le blanc qu'ils vernissent leurs fayances, & de plus c'est qu'il y a autant de difference entre le Sel de verre ou le Natrum comme du jour à la nuit, en ce que le Sel de verre est en pain ou quartier extremement pesant & en un mot semblable à du marbre, & qui ne s'humecte nullement à l'air, & le Natrum est un Sel blanc en grosse masse comme cristalisé, aussi pesant, d'un goust salé & puant, ce qui n'empêchoit pas que les pauvres gens ne s'en servissent dans le temps qu'il servoit à blanchir le linge au lieu de Sel, & de plus c'est que ce Natrum est si facile à se liquifier à l'air qu'il se resout en peu de tems tout en liqueur. Le Natrum d'Egipte a quelque peu d'usage dans la Medecine en ce qu'il est un des ingrediens de la pierre de Crollius, ainsi ceux qui auront besoin de Natrum d'Egipte se donneront bien de garde d'employer du Sel de verre en sa place comme estant bien different, l'un estant un Sel pur, & l'autre une écume & ces derniers Salpêtres ne nous estant d'aucun usage en ce que nous n'en avons que tres-peu, & que nous ne nous servons que du Salpêtre artificiel, je diray que l'on le doit choisir bon & bien travaillé suivant sa qualité, mais toûjours sec & le moins rempli de sel qu'il sera possible, & pour ce faire & pour estre sur qu'il soit bon, ceux de Paris ou d'autour le doivent achepter à l'Arse-

Aphro-nitre.

Natrum d'Egipte ou soude blanche.

nal en ce qu'ils sont incapables de le frauder sans s'amuser à l'acheter à un nombre d'ouvriers qui le colportent, outre qu'il est défendu de l acheter de ses ouvriers, c'est qu'ils ne vendent le plus souvent rien qui vaille.

Le commun doit estre le plus blanc, le plus sec & le moins chargé de Sel qu'il se pourra, le rafiné plus il est sec, blanc, & en beaux cristaux longs & larges, & plus il est estimé.

L'usage du Salpêtre est fort grand, tant à cause des grosses quantitez qui s'en employent pour la poudre, que pour quantité d'ouvriers qui s'en servent, & que l'on en tire diverses préparations de Chymie, ce grand usage est la cause qu'il a esté défendu aux Marchands Epiciers & autres d'en vendre, & ceux de Paris ou d'autour qui l'employent ne peuvent employer que celuy qu'ils auront achetez à l'Arsenal sur peine de confiscation & d'en payer l amende qui est de dix francs par livre de Salpêtre que l'on aura saisi, il est défendu aussi de se servir du sel de Salpêtre quoyque quelques uns prétendent qu'il soit bon pour assaisonner le manger ainsi que l'asseure Monsieur l'Emery.

CHAPITRE XXXVI.

Du Salpêtre fondu, ou Sel Nitre.

ON appelle Sel Nitre un Salpêtre rafiné fondu au feu & jetté dans un poëlon, & par ce moyen réduit en pain de trois ou quatre doigts d'épaisseur.

Le Sel Nitre de cette façon a tres-peu d'usage, mais en récompense on se sert beaucoup du Salpêtre fondu sur lequel on a jetté tant soit peu de fleur de souffre qui est ce que nous appellons cristal mineral.

On fixe le Sel Nitre ou Salpêtre avec le charbon, & l'on prétend que ce Salpêtre fixé aye les mêmes proprietez que le Sel de Tartre, & que l on en peut tirer avec l'Esprit de Vin une teinture rouge comme du Sel de Tartre. Salpêtre fixé.

CHAPITRE XXXVII.

De l'esprit de Nitre.

ON tire du Salpêtre de Houssage ou d'autres par le moyen de l'argille seche d'une Cornuë & du feu, un esprit extremement fort & violent & propre à toutes sortes d'usage où il est requis.

L'esprit de Nitre pour estre de la bonne qualité, il faut qu'il soit clair comme de l'eau & qu'il fume perpetuellement lors qu'il est débouché, & prendre garde que ce ne soit de l'eau forte que quelques canailles vendent pour l'esprit de Nitre, ce qui se pourra connoître facilement, tant parce que je viens de dire, que parce qu'ils ne la peuvent gueres établir à moins de quatre francs ou cent sols la livre.

Le peu d'usage qu'a l'esprit de Nitre, ou plûtost l'avarice des ouvriers est la cause que nous n'en faisons venir que tres-peu d'Hollande, & c'est ce qui fait que toutes les operations qui devroient estre faits avec de l esprit de Nitre, n'estant fait qu'avec de l'eau forte, ne sont jamais ni si bon, ni si bien travaillées.

Comme l'esprit de Nitre est un puissant corrosif il a fort peu d'usage pour

l'interieur, on le dulcifie ou adoucit avec autant d'Esprit de Vin, mais ce qu'il y a à remarquer, c'est qu'il n'y faut point de feu en ce que ces deux esprits estant mêlez ensemble bouillent aussi forts que s'ils estoient sur un bon feu, il en faut éviter les vapeurs estant fort nuisible, ces deux esprits unis ensemble & devenus clairs sont estimez un tres-bon remede pour guerir les coliques venteuses & nefretiques, la doze est depuis quatre jusqu'à huit goutes dans quelque liqueur convenable, si on dissoud dans l'esprit de Nitre du Sel Armoniac se sera un tres-bon dissolvant pour dissoudre l'or, & c'est ce qui fait que l'on appelle cette eau, eau royale, à cause qu'elle dissout l'or qui est le roy des metaux. Esprit de Nitre dulcifié. Eau regal ou royale.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Eau forte.

ON appelle eau forte un esprit tiré du Salpêtre & du Vitriol d'Allemagne, ou d'Angleterre calcinée en blancheur par le moyen de la terre ou argille seché d'une Cornuë & du feu.

L'eau forte ainsi appellée à cause de sa force qui n'est neanmoins pas si violente que l'esprit de Nitre est fort en usage par quantité d'ouvriers qui s'en servent, comme sont Monnoyeurs, Orfevres, Graveurs, Fourbisseurs, & quantité d'autres, & même par les ouvriers du grand teint.

La meilleure eau forte que nous ayons en France vient d'Hollande, ce n'est pas que l'on ne la puisse faire aussi bonne en France, mais c'est que pour en faire meilleur marché, on ne la deflegment qu'à moitié, on prétend que l'épreuve de l'eau est d'en jetter quelques goutes sur du bois, & mettre dessus deux ou trois doubles si l'eau forte les fait marcher, c'est une marque qu'elle est bonne, au contraire si elle n'en enleve que la crasse, & qu'elle ne les fasse marcher, c'est une marque qu'elle est foible, ainsi mélangée de son phlegme.

Avec l'eau forte de l'eau & des rogneures de cuivre, on en fait une eau seconde qui est d'une couleur bleu dont se servent les Marêchaux, ou bien ils se servent de celles que les ouvriers en argent font, ou pour avoir plûtost fait, ils achetent du phlegme de Vitriol ou de l'esprit de vitriol fait avec l'eau forte à qui ils ont donné le nom d'eau seconde. Eau seconde.

On ne doit pas apprehender que l'on vende des autres esprits pour de l'eau forte, n'y en ayant point de plus bas prix, aussi quand il est bien de phlegme on pourra estre sûr qu'il est bon & naturel.

CHAPITRE XXXIX.

Du Cristal mineral.

LE Cristal mineral que quelques uns appellent Sel anodin ou mineral, pierre ou Sel de Prunelle, est un Salpêtre rafiné fondu dans une marmite de fer bien nette, & lors qu'il est en fusion on y jette tant soit peu de fleur de Soufre, & & lors que la matiere est toute fonduë le soufre brûle, & qu'elle a esté reposé quelque temps, on tire l'écume d'un côté, & on tire le Salpêtre à clair avec une cueillere aussi de fer bien nette, on verse ce Salpêtre dans un poëlon aussi Sel de Prunelle.

de fer pour le rendre mince & en écuelle de la maniere que nous le voyons, nous faiſons venir d'Hollande du Criſtal mineral tres-blanc & tres-bon, mais à cauſe qu'ils nous l'envoyent en petits pains épais, nous n'en trouvons pas grand debit, n'eſtant propre que pour vendre au poids & à ceux qui l'employent.

On doit choiſir le Criſtal mineral bien blanc, nouveau fait & mince, quand c'eſt pour détailler le plus ſec & le moins piqué que faire ce pourra, & préferer celuy qui eſt fait de Salpêtre rafiné à celuy qui eſt fait avec le Salpêtre commun, ce qui ſe connoîtra facilement à ſa grande blancheur & à ſa garde. C'eſt un abus de croire comme un Auteur nouveau marque que les gens qui vendent par les ruës du Criſtal mineral le falſifient avec de l'Alun, avec le reſpect que je luy dois, il ſe trompe ou il eſt mal informé, car il eſt preſque impoſſible de pouvoir faire entrer de l'Alun dans du Salpêtre (car quand on y en jettroit, il s'en iroit en écume) non plus que dans du ſucre, ainſi que quelques uns ont marqué que l'on faiſoit entrer de l'Alun dans le ſucre pour le rendre blanc, mais trop bien que ceux qui veulent établir du Criſtal à bon marché, ſe ſervent de Salpêtre commun, & aprés l'avoir fondu deux fois le rendent auſſi blanc, ſur tout quand ils ſçavent leurs métiers, que s'il avoit eſté fait de Salpêtre rafiné, la difference qu'il y a c'eſt qu'il ne ſe garde que tres-peu de tems, comme il n'arrive que trop ſouvent à celuy que l'on a acheptê de ſes coureurs, & ce qui cauſe bien de la perte à ceux qui en font de groſſes proviſions. On ſera averti auſſi de ne jamais l'envelopper de papier, en ce que le papier eſtant ſpongieux attire l'humidité & humecte le Criſtal mineral & le rend hors de vente, on doit auſſi le mettre dans des lieux ſecs en ce que l'humidité & la poudre ſont bien contraires à cette marchandiſe, & la plus grande connoiſſance que j'en puis donner, c'eſt de le faire faire devant ſoy.

Le Criſtal mineral eſt fort en uſage dans la Medecine, & eſt ſi tellement à la mode qu'au lieu de Chypre ou ſucre rouge dont on ſe ſervoit autrefois, on ne ſe ſert plus que de Criſtal mineral, on prétend que l'on luy a donné le nom de Sel de prunelle, à cauſe qu'il eſt fort propre pour la gueriſon du gozier & de l'eſquinancie que quelques-uns nomment *prunam* ou *prunellam*, & d'autres parce que le Sel eſſentiel que l'on tire des prunelles eſt à peu prés ſemblable au Criſtal mineral, ou à cauſe que l'on s'en ſert dans les fievres chaudes que l'on compare à un feu que l'on appelle en Latin *pruna*, & d'autres c'eſt parce que les Alemans luy donnent la figure d'une prunelle.

CHAPITRE XL.

Du Sel Polycreſte.

LE Sel Polycreſte ainſi appellé à cauſe de ſes grandes proprietez, eſt du Salpêtre rafiné & du Soufre d'Hollande pulveriſé enſemble, & par le moyen d'un petit feu on en fait un Sel tres-blanc & tres-leger.

Cette façon eſt bien differente de tous les Auteurs qui en ont traité, en ce qu'ils recommandent tous de faire rougir un camion ou creuſet & d'entretenir pendant trois ou quatre heures le feu au tour, je ne veux pas dire que cette maniere de faire ne ſoit bonne, mais l'impoſſibilité qu'il y a de le vendre en ce qu'il eſt peſant & de diverſes couleurs, fait que l'on ne peut s'en défaire, ainſi je crois que l'on preferera ma maniere à celle-cy en ce

que

que par le moyen de deux charbons allumez & une heure de tems, on fera un Sel blanc & fort leger qui sera d'une aussi bonne qualité, beaucoup plus de vente & coûtera bien moins de frais que celuy cy-dessus, & comme je refute icy la façon de faire le Sel Policreste de tous ceux qui en ont écrit, il est à propos que je dise la maniere qu'il faut s'y prendre pour y bien réüssir, l'on prendra égale partie de soufre & de Salpêtre fin, & ayant fait chauffer un camion non verni au dedans, & l'ayant placé sur cinq ou six charbons allumez, en sorte qu'il puisse faire rougir le cul du pot, & lors qu'il sera rouge on y jettera une cuillerée de Soufre & de Salpêtre mêlez ensemble, & lors que la détonation en sera faite & que le Soufre & le Salpêtre seront brûlez on y jettera une autre cuillerée de la même matiere, jusqu'à ce que le tout soit brûlé, alors on retirera le pot de dessus le feu, & l'ayant laissé refroidir on le cassera & on trouvera dedans un sel Policreste, blanc, leger & d'une tres-belle vente, il n'est pas difficile de croire ce que je dis, puisqu'il est facile de juger qu'il n'y a que la grande violence du feu qui le réduit en masse & d'un petit volume & fort pesant, ceux qui voudront avoir encore un sel policreste plus pur & plus beau, c'est-à-dire cristalisé le dissoudront dans l'eau, & aprés l'avoir filtré & évaporé jusqu'à pelicule le mettront à la cave ou autres lieux frais pour le rendre en cristaux, & aprés estre sechez doit estre en petites plaques moyennement épaisses en petits brillants comme des Diamans, & d'un blanc clair & solide, c'est-à-dire assez difficile à casser. Car celuy qui se réduit en farine facilement, c'est une marque qu'il n'a pas esté bien travaillé.

Sel Polycreste cristalisé.

Ce sel policreste cristalisé est celuy dont on doit se servir préferablement au premier quelque bien fait qu'il soit, en ce qu'il ne se peut qu'il n'y ait encore du soufre dedans qui luy donne un mauvais goût & une méchante qualité.

C'est sur cette marchandise où les Colporteurs font de grosses friponneries, en ce qu'ils ne colportent dans les boutiques autre chose que du salpêtre qu'ils ont fondu & mis en pierre, mais la fourberie sera facile à connoître en ce que le veritable sel policreste ne petille point au feu, au contraire il rougit, qui est le contraire de ce faux sel policreste qui brûle & qui petille comme du salpêtre, on le connoîtra aussi à sa grande blancheur & au bon marché qu'ils en font.

Le sel policreste en roche, c'est-à-dire comme il sort du creuset, ou cristalisé estoit il y a quelques années fort en usage en Medecine, mais presentement que la mode en est passée, l'on ne s'en sert que tres-peu, & le sel policreste a esté du nombre des Drogues qui dans leurs nouveautez ont eu de grandes proprietez, & qui d'abord que la mode se passe, il semble que les vertus s'évanouissent avec, ou pour mieux dire, c'est que les François n'aiment que la nouveauté.

Soufre fusible, ou Nitre fixe.

On a donné à ce Sel le nom de soufre fusible ou de Nitre fixe, ainsi qu'il est plus amplement décrit dans Penotus à portu, ce qui fait assez connoître que la composition de ce Sel n'est pas tout-à-fait nouvelle, & qu'il y a long-temps qu'il est connu sous le nom de Nitre fixe.

CHAPITRE XL.

Du Sel Anti-Febrile.

Le sel Antifebrile ou sel contre les fievres est composé de salpêtre rafiné de Fleurs de soufre & d'urine distillée, le tout mis ensemble, & en y procedant de la même maniere qu'il est marqué dans la Chymie, de glacer à la pa-

ge 223. où le Lecteur pourra avoir recours, ce sel Antifebrile ou febrifuge est un excellent remede pour la guerison des fievres dans le commencement des accez ou des redoublemens, on le prend depuis huit jusqu'à trente grains dans quelque liqueur convenable.

CHAPITRE XLI.

Du Nitre Vitriolé.

LE Nitre Vitriolé est du sel Nitre que l'on dissoud dans l'esprit de Vitriol lequel on prepare & auquel on attribuë les mêmes qualitez qu'au tartre vitriolé, il doit estre blanc, leger & en petites éguilles comme le sel Saturne.

Beurre de Nitre.

On tire encore du Nitre une espece de beurre par le moyen du tartre dont la maniere de preparer ce beurre surnommé de Nitre ou de pierre Jean Fabre se trouvera décrite dans la Chymie de Monsieur Charas à la page 853, où ceux qui le voudront faire pourront avoir recours.

CHAPITRE XLII.

Du Borax naturel.

LE Borax naturel à qui les Anciens ont donné le nom de Chrysocolle, est un sel mineral de la figure du sel Gemme ordinaire qui se trouve dans les entrailles de la terre en plusieurs endroits de la Perse, & au fond d'un torrent dans les montagnes de Purbeth dans les terres Radziaribron qui vont jusqu'aux confins de la Tartarie blanche, lors que l'on a retiré ce mineral de la terre, on l'expose à l'air afin qu'il acquerre une maniere de graisse rougeâtre qui luy sert de nourriture & qui empêche que l'air ne le calcine, & lors que ce Borax est comme il doit estre, les Persans l'envoyent pour l'ordinaire en un lieu appellé Amadabat, d'où les Anglois, Hollandois & nous le faisons venir, & c'est ce que nous appellons Borax naturel, Borax brutte, ou Borax gras & duquel quelques ouvriers se servent comme de Borax rafiné.

Borax naturel, brutte ou gras.

Il nous vient une autre sorte de Borax naturel qui ne differe de celuy cy-dessus qu'en ce qu'il est plus sec, & qu'il est d'une couleur grise, ce qui ne provient que d'avoir esté un long-temps à l'air, & sa graisse rouge dont il estoit chargé s'est dessechée & est devenuë semblable à de la couprose d'Angleterre qui a demeuré long-tems à l'air. Comme ces deux sortes de Borax ont quelque peu de demande, ceux qui en acheteront ou qui en feront venir, prendront garde qu'il ne soit rempli de pierres ou autres corps étranges, à quoy il est assez sujet. C'est ce Borax gras ou sec que les Venitiens & Hollandois purifient & en font ce qu'ils nous envoyent sous le nom de Borax rafiné, comme il se verra cy-aprés.

Nitre fossile.

Les Anciens ne se sont point trompez quand ils ont dit qu'il y avoit du Borax naturel verdâtre de la couleur du poireau, non plus qu'Agricola qui a dit fort à propos qu'il se trouvoit du Nitre fosille, dur & épais comme une pierre dont on fait le Borax à Venise, mais le même Auteur c'est bien trompé quand il marque dans sa même phrase que l'on ne se sert à present que du Borax artificiel qui est fait de l'urine des jeunes garçons beuvant vin, laquelle on bat dans un mortier de bronze jusqu'à ce qu'elle ait acquise une consistance

d'onguent, & que l'on y ajoûte de la roüille d'airain & quelquefois du Nitre; ce qui est bien éloigné de la verité, puisque le Borax n'est que le Borax gras purifié & mis en cristaux.

CHAPITRE XLIII.

Du Borax rafiné.

COmme le Borax naturel se trouve de differentes couleurs, tantôt verdâtre & tantôt jaunâtre, les Venitiens qui ont esté les premiers qui ont mis le Borax en usage voyant qu'il faisoit de la peine à employer avec sa graisse ils se sont avisez de le purifier en le faisant dissoudre dans l'eau, le filtrant & le cristalisant, & pour le réduire en cristaux, ils se servoient de meches de cotton sur laquelle le Borax se cristalisoit de la même maniere que les cristaux de verd de gris ou le sucre candi se cristalise sur le bois.

D'autres qui ne se servoient point de cotton, réduisoient le Borax en petites pierres de la forme & figure d'un feret d'éguillette, mais comme cette sorte de Borax avoit un œil verdâtre, les Hollandois y ont travaillé, & l'ont fait d'un œil plus blanc & plus de vente & en plus gros morceaux qui est celuy que nous vendons presentement.

On doit choisir le Borax, soit de Venise ou de Hollande clair & transparant, d'un goust presque insipide, prenant garde qu'il ne soit mêlangé d'Alun d'Angleterre, ce qui est assez difficile à connoître quand l'Alun a esté trempé dans une liqueur, qu'il n'est pas besoin de nommer, & aprés qu'il a esté retiré, que l'on l'a exposé quelque jour à l'air afin de luy donner un certain œil matte que le Borax a ordinairement, mais la fourberie sera facile à connoître, tant parce que cet Alun ne braze aucunement les metaux, & de plus c'est que l'Alun mis sur du charbon allumé ne boufle pas tant que le Borax, & n'est jamais si blanc ni si leger, ainsi on peut voir par là qu'il n'y a que les ouvriers & le feu qui le puissent faire connoître à fond.

Le Borax rafiné est fort en usage par quantité d'ouvriers qui s'en servent pour souder & fondre les metaux, quelques personnes s'en servent aussi pour mettre dans leurs compositions dont ils font des fards, il est aussi quelque peu usité dans la Medecine, en ce qu'il est un des ingrediens de l'onguent citrin.

CHAPITRE XLIV.

De l'Alun.

L'Alun est une espece de sel fosille qui se trouve en pierre de differentes grosseurs & couleurs en plusieurs endroits de l'Europe; mais principalement en Italie, en Angleterre & en France aprés que l'Alun a esté tiré de sa cariere ni plus ni moins que l'on tire les pierres à Montmarre, on brûle ces pierres dans des fours faits exprés, comme de la chaux, & lors qu'elles sont calcinées, on en retire le sel qui est l'Alun avec de l'eau en y procedant de la même maniere que l'on fait icy le salpêtre, un certain particulier m'a voulu soûtenir en presence d'une personne de probité que l'on ne se servoit point d'eau pour

faire l'Alun, & qu'au lieu d'eau on ſe ſervoit d'urine ; mais comme c'eſt une perſonne peu connuë dans le monde & ſur laquelle je n'ay pû ajoûter foy ; j'ay mieux aimé m'en tenir à ce qu'en a écrit Mathiole ſur Dioſcoride, comme témoin oculaire qui en a fait une fort ample deſcription dans ſon livre à la page 733. où le Lecteur pourra avoir recours.

Nous vendons ordinairement de ſix ſortes d'A'un, ſçavoir l'Alun de plume, l'Alun de Rome, l'Alun d'Angleterre, l'Alun de Liege, l'Alun brûlé, & l'Alun ſuccarin. A l'égard de l'Alun rond, liquide & noir, je ne ſçay ce que c'eſt.

CHAPITRE XLV.

De l'Alun de plume.

L'Alun de plume eſt un mineral qui ſe trouve dans le Negrepont, que quelques-uns veulent que ce ſoit cette pierre à qui les Anciens ont donné le nom de lapis amiantus, mais comme je ne ſuis pas certain de la choſe, je diray que l'Alun de plume que nous vendons eſt une eſpece de pierre filandreuſe de differentes couleurs, mais le plus ſouvent d'un blanc verdâtre approchant aſſez de la figure du talc de Veniſe, à la reſerve qu'elle n'eſt pas ſi verte, ni ſi luiſante, & qu'au lieu de ſe mettre par écailles, elle ſe leve par filets blancs & doux ſemblable à la barbe d'une plume, d'où eſt venu ſon nom. C'eſt pour ce ſujet que la plûpart de l'Alun de plume eſt tout par petits filets, & qu'il s'en rencontre peu en pierre & propre à filer & à faire des meches perpetuelles. L'Alun de plume à qui quelques-uns ont donné le nom d'Alun Scicille a tres peu d'uſage dans la Medecine & pour le preſent on ne s'en ſert preſque plus, du depuis que le ſecret de le filer en a eſté perdu, & la toille que l'on faiſoit avec l'Alun de plume lors qu'elle eſtoit ſale, on n'avoit qu'à la jetter dans le feu & on la retiroit blanche comme de la neige, c'eſt de la toille faite de ce mineral dont les anciens Romains ſe ſont ſervi pour conſerver les cendres des Empereurs & les ſéparer d'avec celles des bois aromatiques dont on s'eſtoit ſervi pour brûler les corps. Quelques perſonnes ſe ſervent encore aujourd'huy de l'Alun de plume en guiſe de cotton pour faire des meches, & pour cet uſage il faut qu'il ſoit en longues meches & les plus douces qu'il ſera poſſible. Cet Alun eſt un puiſſant corroſif, car en quelques endroits du corps que l'on en mette, il fait des ampoulles cauſe des demangeaiſons inſuportables, & il n'y a autre remede que je ſache ſinon de frotter la partie avec de l'huile d'olive & auſſi-toſt la demengeaiſon ceſſe. Outre l'Alun de plume nous commençons à vendre d'une certaine pierre minerale, peſante, blanche & cottoneuſe, en un mot fort ſemblable en tout & par tout à l'Alun de plume & incombuſtible de même, ce qui a donné occaſion de l'appeller du mot grec *albeſton* qui ſignifie incombuſtible, & par corruption nous l'appellons *albeſtes*. Cette pierre minerale ſe trouve en pluſieurs endroits de France, mais principalement dans la Comté de Foye en Gaſcogne, & il y a des carrieres où il s'en trouve des pierres d'une groſſeur ſurprenante, & deſquelles on peut tirer de beaux brins de cotton propre à faire de la toille qui ſe pourroit blanchir au feu comme la toille d'Alun de plume. Outre cet albeſtes on trouve en France notamment ſur les Pirenées dans la vallée de Campan ſur des marbriers à trois lieuës de Grippe de certaines plantes d'environ deux pieds de haut, qui ont leurs tiges toute argentées & les feüilles aſſez approchantes de celles de l'ortie à la reſerve qu'elles ſont blanches

Alun Scicile.

meche perpetuelle.

Albeſton ou Albeſtes.

dessous, d'un verd brun dessus & comme chagrinées. Cette tige blanche aprés avoir esté roüie dans l'eau comme le chanvre, on en retire une espece de filace longue & large de laquelle on pourroit fort à propos faire de bonne toille & qui resisteroit au feu comme l'Alun de plume, à la reserve que cette toille ne se blanchiroit pas si bien. Il est à remarquer que lors que l'on approche cette filace du feu elle rougit d'abord & se noircit principalement à la chandelle, on aura peut-estre peine à croire ce que j'avance, mais comme j'en ay pour faire voir à ceux qui ne voudront pas me croire & que la personne qui l'a cueilli sur les lieux qui me l'a donné est encore plein de vie qui est un homme digne de foy, j'ay trouvé à propos de faire connoître au Public que l'Alun de plume & l'albestes n'estoient pas les seules drogues capables de resister au feu.

Pline ne s'est pas tout-à-fait trompé quand il a dit qu'il y avoit du lin incombustible, ce que Mathiole traitte de fable fort mal-à-propos au chapitre du *Lapis amiantus*.

Cette plante incombustible peut estre appellé *albeston* & la filace qui en provient lin incombustible, en ce que cette filace est longue, large & douce comme du Lin.

Lin incombustible.

CHAPITRE XLVI.

De l'Alun de Rome.

L'Alun de Rome que nous appellons aussi Alun de Civitavesche à cause que la plus grande quantité se fabrique autour de cette ville est, un Alun en pierre de moyenne grosseur rougeâtre au dessus, & au dedans claire & assez transparent, d'un goust aeide & assez desagreable. Cet Alun est d'une couleur rougeâtre en ce que la mine ou pierre dont il est tiré, est de cette couleur.

On doit choisir l'Alun de Rome veritablement rougeâtre tant au dessus qu'en dedans en ce qu'il y en a qui rougissent de l'Alun d'Angleterre ou de Liege avec du brun rouge, mais la fourberie sera facile à connoître, car s'il n'est pas aussi rouge dedans que dessus, c'est une marque qu'il a esté contrefait, il doit estre le moins rempli de menu que faire ce pourra, ce qui ne peut préjudicier neanmoins qu'à ceux qui le vendent par le détail, car pour ceux qui l'employent, il n'impotte pourvû qu'il soit pur & net.

L'Alun de Rome est fort en usage par les Teinturiers, Megissiers & autres, ceux qui contrefont les perles s'en servent aussi. Mais il faut qu'il soit tres-parfait.

CHAPITRE XLVII.

De l'Alun d'Angleterre.

L'Alun d'Angleterre à qui les Anciens ont donné les noms d'Alun de Roche, d'Alun blanc, & d'Alun de glace, est un Alun clair & transparent comme du cristal que l'on nous envoye d'Angleterre en pierres de differentes grosseurs & figures, en ce qu'il s'en rencontre quelquefois des morceaux de la grosseur du corps, quelquefois clair & blanc comme du cristal & quelquefois aussi de differentes couleurs comme de noirâtre & d'humide, en un mot l'Alun de glace est plus ou moins beau suivant qu'il a esté plus ou moins purifié.

Comme cet Alun est beaucoup en usage par plusieurs corps de métiers qui s'en servent, entr'autres les Monnoyeurs, Teinturiers & même en Medecine

pour plusieurs preparations qui se trouveront décrite cy-aprés, on le doit choisir blanc, clair & transparent, le plus sec & le moins rempli de menu & de pied qu'il sera possible, on prendra garde que ce ne soit de l'Alun de Liege ou de Meziere qui ne differe de l'Angleterre qu'en ce qu'il est plus gras, ainsi moins convenable aux Teinturiers & qu'ils ne s'en servent que faute d'avoir de veritable Alun d'Angleterre. Nous voyons depuis peu un certain Alun verdâtre semblable en figure à du Salpêtre qui se fait d'une pierre qui se tire d'une carriere prés de Soissons en Picardie, mais comme cet Alun n'est encore d'aucun usage, tant à cause de sa mal façon que parce que l'on n'en connoît pas encore les proprietez, c'est pour ce sujet que je n'en diray rien. On tire de l'Alun d'Angleterre par le moyen d'une alambic une eau claire & acide que nous appellons eau d'Alun dont on se sert pour mettre aux yeux, aprés le flegme sort un esprit acide dont on peut se servir dans les fievres continuës & tierces, il est encore propre pour guerir les petits chancres qui viennent dans la bouche, la doze est depuis quatre jusqu'à huit goutes, ce qui reste dans le vaisseau qui est une masse blanche & legere est ce que nous appellons Alun brûlé, mais comme l'eau & l esprit d'Alun sont peu en usage, ceux qui ont besoin d'Alun brûlé ne s'amuseront pas à le distiller, mais mettront de l'Alun de glace dans un pot qu'ils placeront au milieu d'un bon feu, & lors que l'Alun sera devenu extremement leger & blanc, on le retirera & on le gardera pour le besoin. L'Alun calciné ou brûlé doit estre leger, fryable, c'est-à-dire facile à mettre en poudre & prendre garde que ce ne soit de l'Alun passé par un tamis de soye que l'on aura enfermé dans un sac bien lié pour le faire venir en pierre ou en morceaux. Cette fourberie sera facile à connoître en ce que ce faux Alun est lourd, extremement blanc, plâtreux & d'un goust acide.

Alun de Liege ou de Meziere.

Eau & esprit d'Alun.

Alun brûlé.

faux Alun brûlé.

Le veritable Alun brûlé est fort propre pour manger les chairs, les personnes de qualité s'en mettent des petits sachets sur les aisselles & sur la plante des pieds pour empêcher la sueur, mais il faut que l'Alun brûlé soit extremement fin.

CHAPITRE XLVIII.

De l'Alun succarin.

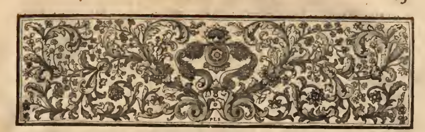
L'Alun Succarin ou Zaccarin en ce qui ressemble à du sucre est de l'Alun de glace, de l'eau roze & des blancs d'œufs cuits ensemble jusqu'à une consistance solide, & cet Alun estant cuit & réduit en pâte, on le met de telle figure que l'on souhaitte, & aprés estre refroidi, est dur comme de la pierre.

On se sert d'Alun succarin, pour mettre dans les fards.

Il y a encore d'autres sortes d'Alun, sçavoir cette pierre blanche & transparente semblable presque en tout au cristal de roche à qui l'on a donné le nom d'Alun Scayolle ou de pierre speculaire ou miroir d'âne, qui se trouve dans les carrieres de Passi avec le Quis, & qui aprés avoir esté brûlé & calciné est d'un tres beau blanc, mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que c'est un blanc de plâtre, depuis peu on trouve quantité de cette Alun dans la terre glaise de Passi avec le Quis dont j'ay cy-devant parlé, d'autres se servent d'une autre pierre speculaire que nous appellons gip ou plâtre, on a aussi donné le nom d'Alun catin à la soude, comme je l'ay marqué en son lieu & place, quelques-uns disent que le mot d'Alun dérive du mot Latin *lumen*, qui signifie lumiere, en ce que l'Alun donne la lumiere ou éclat aux teintures, & que sans Alun on ne peut gueres teindre ni enluminer.

Alun Scayolle.

Alun Catin.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE TROISIEME.

PREFACE.

Des Bitumes.

LE mot de bitume à proprement parler signifie une matiere inflamable, grasse, & onctueuse qui se trouve de differentes couleurs & consistance, tant dans les entrailles qu: sur la superficie de la terre ou nageant sur l'eau, c'est pour ce sujet que nous avons de plusieurs sortes de bitumes, les uns durs, les autres mols, & les autres coulant comme de l'huille, les bitumes épais que nous vendons, sont l'ambre jaune, le gest, le bitume de Judée, le Pis-asphaltum, le charbon de terre, la pierre noire & les souphres, les mols sont le Maltha, le bitume de Colao, de Sirnam & le bitume copal, les liquides sont le Naptha d'Italie & le Petroleum dont la description se trouvera cy-aprés décrite les unes aprés les autres.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Ambre jaune.

L'Ambre jaune à qui les Anciens ont donné le nom Succin ou de Karabé est un bitume de differentes couleurs, y en ayant de blanc & de jaune. Ce bitume estant dans son centre ou lieu natal est liquide, mais à mesure qu'il en sort, il se durcit & devient telle que nous l'avons, comme ce bitume sort liquide des entrailles de la terre & qu'il ne manque pas de se venir rendre sur des eaux courantes, il entraîne avec luy tout ce qu'il rencontre, c'est pour ce sujet qu'il se trouve dans nostre Karabe plusieurs corps étrangers,

ou bien comme ce bitume ne se durcit pas tout d'un coup, quantité d'animaux s'y attachent & y meurent ; la plus grande partie de l'ambre jaune que nous voyons se trouve au rivage de certaines petites rivieres qui sont situez proche la mer Baltique dans la Prusse Ducale, il s'en trouve aussi sur le sable qui a esté jettée par le moyen des vents, & cette marchandise n'est pas celle qui rapporte le moins de profit au Duc de Brandebourg, puisqu'il retire des lieux où se trouve l'ambre jaune plus de vingt mille écus tous les ans, sans conter la dépense que ceux qui l'afferment sont obligez de faire pour y entretenir du monde, pour empêcher que des particuliers n'en prennent, si bien qu'il est de necessité absoluë, que l'ambre jaune ou Karabé rapporte plus de cent mille livres de rente.

Ce que je dis semblera peut-estre étrange à ceux qui ne sçavent pas le grand usage que l'on fait de l'ambre dans la Chine & parmi les Sauvages & même en Europe, mais la plus grande consommation s'en fait en Autriche, en Allemagne, en Pologne & autour de Venise, & ç'a esté les Venitiens qui l'ont mis en vogue, en sorte qu'il y a fort peu de personnes dans la Lombardie & même le long du Po qui ne porte des colliers d'ambre, en ce qu'ils croyent que l'ambre est propre à guerir les maux de gorge à quoy ils sont fort sujets à cause des méchantes eaux qu'ils boivent, & l'Histoire nous apprend que les Romains en tenoient tant de compte, que Neron en fit venir une grosse quantité. Il n'y a gueres d'endroits où l'ambre se travaille mieux qu'en Pologne & dans la basse Hongrie, & de la chereté qu'il s'y vend, car lors que ces peuples rencontrent un morceau d'ambre d'une grosseur raisonnable sans aucun defaut, ils l'estiment & le préferent à l'or, & lors que cet ambre est d'une grosseur raisonnable ou extraordinaire, celuy à qui il appartient le vend ce qu'il veut, & ces peuples sont si amateurs de cette marchandise, que rien ne leur semble plus beau. Pour en France il n'y est pas tant estimé, quoyqu'il n'y ait pas long-temps que l'ambre estoit tellement en vogue, que tout ce qu'il y avoit de gens de qualité portoient des colliers d'ambre, mais à present il est si commun, qu'il n'y a plus que les servantes qui en portent. Outre le grand usage qu'a l'ambre jaune pour faire des bijoux, il est quelque peu d'usage dans la Medecine, tant pour le broyer que pour en tirer une teinture, un esprit, un sel volatil, & une huille, & pour en faire du verni d'Esprit de Vin.

Karabé. Le Karabé doit estre clair & transparent, attirant à soy la paille d'où est venu son nom de Karabé qui signifie en Langue Persanne tire paille, il doit estre blanc, lors que c'est pour faire quelques ouvrages ou pour broyer, mais lors que c'est pour passer par le feu, il n'importe de quelle couleur il soit, pourvû qu'il soit veritable Karabé, en ce qu'il y en a beaucoup qui ne vendent que de la gomme copal de l'Amerique dont j'ay cy-devant parlé, ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que la gomme copal est en morceaux de la grosseur & figure de la gomme Arabique, & le Karabé est ordinairement en gros morceaux, & même le plus souvent enveloppé d'une maniere de peau qui luy sert comme de matrice ; c'est que lors que l'ambre jaune est brûlé à la chandelle, il put extremement ; & de plus, c'est qu'il doit enlever la paille, ce que la gomme copal ne fait point. Quelques personnes m'ont asseuré que l'on contrefaisoit l'ambre jaune avec de la therebentine & du coton, ou bien avec des jaunes d'œufs & la gomme Arabique, mais comme je crois que ce prétendu Karabé ne vaudroit pas grande chose, je crois que l'on ne doit pas apprehender qu'il soit contrefait avec ses Drogues.

faux Karabé.

Trochisques de Karabé. On broye ce Karabé sur une pierre & on en fait des trochisques qui ont quelque

quelque peu d'uſage dans la Medecine, principalement pour arreſter le crachement de ſang, les diſſenteries & autres maladies de même nature. Sa doſe eſt depuis dix grains juſqu'à trente ſix dans une liqueur convenable à la maladie, on tire de ce Karabé broyé par le moyen de l Eſprit de vin une teinture jaune doüée de tres-bonnes qualitez, ſur tout pour l'apoplexie, paralyſie & l'épilepſie, eſtant prise depuis 10 goutes juſqu'à une dragme dans quelque liqueur approprié à la maladie. Quelques-uns diſſolvent dans cette teinture du Camphre rafiné & en font ce que Monſieur de Solayſel appelle beaume ardent qui dit eſtre un remede pour les playes, meurtriſſures & humeurs froides, tant pour les hommes que pour les chevaux, ainſi qu'il eſt décrit dans ſon livre à la page 274 & 275 où le Lecteur pourra avoir recours.

Teinture de Karabé.

Beaume ardent.

CHAPITRE II.

De l'eſprit & huille de Karabé.

ON tire du Karabé groſſierement pilé par le moyen d'une Cornuë de verre ou de terre, un eſprit rougeâtre & une huille verdâtre & fort puante.

L'eſprit de Karabé eſt un excellent aperitif & fort propre pour la gueriſon du ſcorbut eſtant pris dans quelques liqueurs depuis 10 juſqu'à 24 goutes.

A l'égard de l'huille elle n'eſt gueres en uſage que pour appaiſer les vapeurs, eſtant porté ſur ſoy pour la fleurer de temps en temps ou en frottant le poignet & le nez, ſi on veut rendre cette huille d'une belle couleur claire & rougeâtre, il n'y aura qu'à la mélanger avec de la terre ou du ſable & la rediſtiller.

Huile de Karabé rectifié.

Ceux qui deſireront avoir un ſel volatil, un eſprit & une huille de Karabé blanche, n'auront qu'à ſe ſervir d'une Cornuë de verre au feu de ſable, & par ce moyen on fera trois belles operations & qui ſeront doüées de bonnes qualitez pour la gueriſon des maladies dont j'ay cy devant parlé, à l'égard du ſel volatil, ſi on ne le trouve pas aſſez beau, on n'aura qu'à le mettre dans une petite phiole & le faire ſublimer ſur un petit feu & eſtre ſoigneux de le tenir bien bouché, car c'eſt une marchandiſe qui ſe diſſipe & ſe pert à l'air, & ce qui ſe trouvera dans la Cornuë eſt d'un tres-beau noir luiſant ſemblable au bitume de Judée.

Sel volatil, eſprit & huile de Karabé blanche.

CHAPITRE III.

Du Geeſt ou Jayet.

LE Geeſt que l'on peut appeller avec juſte raiſon Karabé, ſuccin ou ambre noir, eſt auſſi une eſpece de bitume qui ſe rencontre dans les entrailles de la terre, & fort peu proche des eaux, le Jayet eſt un bitume fort dur & d'un noir luiſant qui ſe trouve en pluſieurs endroits de l'Europe, tant en Allemagne, Suede, qu'en Irlande & même en France, l'endroit de France où il ſe trouve le plus de Jayet, eſt entre la ſainte Beaume & Toulon, & il eſt ſi commun en Irlande, que l'on le voit quelquefois qui paſſe au travers des pierres & des rochers. Quelques Autheurs veulent que le Geeſt ſoit de l'ambre jaune dont l'huille en a eſté tirée par les feux ſouterrains, & que c'eſt de luy d'où provient le Naphta & le Petroleum, ce qui n'eſt pas tout-à-fait hors de bon ſens.

Le Geest a les mêmes usages pour la parure que l'ambre jaune, mais pour la Medecine on ne s'en sert gueres que pour en tirer l'huille, & de laquelle on se sert pour les mêmes maladies que l'huille d'ambre jaune.

A l'égard de son choix il n'en a point d'autres que d'estre bien dur & d'un tres-beau noir luisant, ainsi que nous le dit le Proverbe.

CHAPITRE IV.

Du Bitume de Judée.

LE Bitume de Judée ou Asphaltum est un bitume qui se trouve nageant sur la superficie des eaux du Lac où estoient autrefois les villes de Sodome & de Gomore, & le nom d'asphaltum luy vient du Lac ou de la Mer asphaltique qui signifie mer d'assurance en ce qu'elle est extremement forte, & tout ce qu'on y jette nage dessus, elle est aussi appellée mer morte dautant qu'elle ne nourrit aucun poisson ni autres bestes vivantes, à cause qu'elle est extremement salée & amere & de sa puante odeur, mais en récompense il s'y trouve dessus quantité de ce bitume qui y nage comme de la graisse dont les habitans des lieux qui sont Arabes retirent de gros profits, en ce qu'ils s'en servent pour gaudronner leurs vaisseaux, ni plus ni moins que les Septentrionaux & nous se servent de la poix, c'est une chose admirable que lors que ce Lac est assez chargé de bitume, il s'éleve une puanteur si grande en l'air, que les habitans sont contraints de le recueillir & de le mettre à terre, & la puanteur en est si grande que tous les oiseaux qui passent au dessus tombent morts dedans, & ce qui cause que les habitans des lieux ne vivent que tres peu de temps.

Le bitume de Judée ou asphalte est si semblable à la belle poix noire de Stocholm, que si ce n'estoit l'odeur puante de la poix & que le bitume de Judée est plus dur, il n'y a personne qui en puisse faire la difference, & cette grande similitude a donné sujet au Prophete Esdras de l'appeller poix comme il est marqué en ce passage *gens mala memorare quid fecerim, Sodomæ & Gomoræ, quorum terra jacet in picei glebis & agerribus cinerum.*

L'usage du bitume de Judée est de faire ces beaux noirs luisants de la Chine, il a quelque peu d'usage en Medecine en ce qu'il est un des ingrediens de la Theriaque où il n'a besoin d'autre préparation que d'estre veritable, d'un tres-beau noir luisant, faisant le Soleil & de nulle odeur, & prendre garde qu'il ne soit mêlangé de poix noire qui est ce que l'on appelle pisasphaltum artificiel, ce qui ne sera pas difficile à connoître en ce que ce bitume artificiel est d'un vilain noir & d'une odeur puante, c'est une erreur de croire comme le marquent quelques Auteurs, entr'autres Monsieur de Furtiere, qui dit que l'on n'apporte plus du bitume de Judée, & que celuy que les Apoticaires vendent est une composition qu'ils font de poix & d'huille de petrolle, chose autant éloignée de la raison, que je ne crois pas qu'il y ait des Apoticaires assez fripons & assez ignorants pour faire une telle composition, cependant que nous vendons du veritable bitume de Judée à un prix assez raisonnable, & il auroit mieux fait de se taire aussi bien que quantité d'autres qui se sont mélez d'écrire des Drogues qui n'y entendoient que le haut Allemand, ce qui a causé & qui cause encore aujourd'huy des erreurs & des *quid pro quo* épouvantables, ce qui regarde la personne du Roy & l'interest publique.

Pis-asphaltũ artificiel.

CHAPITRE V.

Du Charbon de terre.

LE Charbon de terre est une espece de bitume dont les Serruriers & Mareschaux se servent pour chaufer le fer, celuy d'Angleterre est estimé le meilleur, quoyqu'il y en a qui assurent que celuy de la fosse en Auvergne ne luy cede de gueres, c'est une marchandise qui se consomme beaucoup en France & dont nous faisons un fort gros negoce, on prétend que le meilleur est celuy qui est le moins soufreux, qui chauffe & qui dure le plus long temps au feu, quelques-uns veulent que le Charbon de terre soit le residu de l'huile de petrolle qui s'est fait dans les entrailles de la terre, ce qui est assez probable, en ce que l'on peut tirer du charbon de terre une huile toute semblable à l'huile de petrolle. Huile de charbon de terre.

CHAPITRE VI.

De la terre Ampelite.

LA terre Ampelite ou pierre noire est un bitume sec & rempli de souphre, facile à mettre en poudre & à se lever en écailles, qui se trouve dans les entrailles de la terre en plusieurs endroits de la France, nous avons de deux sortes de pierre noire, l'une tendre & l'autre dure que nous faisons venir d'auprés d'Alençon pays du Maine, l'ouverture de la carriere dont on tire cette pierre noire appartient à un Curé de Paroisse qui en retire tous les ans sept à huit cens livres de rente, & la carriere d'où elle se tire a bien quarante à cinquante pieds de profondeur, quoyque cette pierre soit une marchandise de bas prix, on ne laisse pas d'en faire un assez gros débit, en ce qu'il n'y a gueres d'ouvriers, soit en pierre, soit en bois qui ne s'en servent, & pour estre bonne, elle doit estre nouvelle tirée de la mine, en ce que lors qu'elle est vieille, elle se convertit en poudre & devient en Salpêtre, elle doit estre legere, ni trop molle, ni trop dure & bien seiche, quelques-uns ont donnez à cette pierre le nom de terre à vigne, en ce qu'elle empêche & tuë les vers qui montent aux vignes, & *pharmacitis* parce qu'elle est medecinale.

CHAPITRE VII.

Du Soufre vif.

LE Soufre vif est une glaise facile à brûler, & en brûlant jette une odeur de Soufre qui nous est apporté de la Sicile & autres endroits.

On doit choisir le Soufre vif ainsi appellé à cause qu'il se vend & employe comme il sort de la terre, tendre, facile à casser, fryable, uni, doux, luisant tant au dehors qu'au dedans, & d'un gris de souris, ce qui le fait appeller de quelques-uns Soufre gris, il doit estre le moins graveleux, & le moins rempli de menu qu'il se pourra.

Ce Soufre est fort peu en usage, si ce n'est pour quelques operations particulieres & pour quelques compositions galenique où il entre, mais beaucoup plus par les Cabaretiers qui l'employent avec la fleur de Soufre, Sucre, Anis, Canelle, Muscade, Gerofle & autres, dont ils se servent pour soufrer les tonneaux où ils mettent du vin, tant pour le transporter que pour empêcher qu'il ne se gâte.

Quelques Apoticaires s'en servent pour battre avec de la Scamonée qu'ils appellent Scamonée preparée ou diagrede, & par ce moyen en peuvent faire meilleur marché que leurs voisins qui apportent tous leurs soins à la preparer comme il faut, ce qui est tres-mal fait.

CHAPITRE VIII.

Du Souphre mineral.

LE Souphre mineral est un bitume dur & terreux, d'une couleur jaune assez luisant, d'une odeur de Souphre & puante, facile à fondre & à brûler, & est plus ou moins beau suivant les impuretez dont il est chargé, & qu'il a rencontré dans la mine. Le Souphre mineral vient du Mont Vesuve.

On doit choisir ce Souphre quoyque fort peu de demande, à cause du peu d'usage qu'il a, neanmoins comme on en cherche quelquefois pour des particuliers qui en ont besoin, il faut qu'il soit en beaux morceaux d'un jaune doré, luisant, le moins rempli de terre & de menu qu'il sera possible.

A l'égard de ses usages & qualitez je n'en sçache pas d'autres que de pareilles à ceux de celuy que nous appellons Souphres en Canons, qui n'est que ce Souphre icy purifié, comme il se verra cy-aprés.

CHAPITRE IX.

Du Souphre en Canon.

LE Souphre en Canon est du Souphre mineral, jaune, fondu, & par le moyen de l'huille veritable baleine & des moules est rendu de la maniere que nous le voyons, ce Souphre est plus ou moins beau & doüé de bonnes qualitez, suivant qu'il a esté bien purifié & suivant les endroits où il a esté travaillé comme celuy d'Hollande est beaucoup plus beau que celuy de Venise & que celuy de Marseille qui sont les trois endroits d'où nous tirons des Souphres & où il se rafine, Messieurs de l'Arsenal en font fabriquer quantité, mais ils l'employent.

On choisira le Souphre en Canon veritable, Hollande en gros Canons & longs, non pas parce qu'il est d'une meilleure qualité, mais d'une plus belle vente & d'un jaune doré, leger, facile à casser, & qu'estant serré dans la main & presenté à l'oreille, petille & fasse du bruit & se casse, & qu'estant cassé,

paroiſſe comme criſtaliſé, qui ſont les marques de celuy d'Hollande ou de Veniſe & celuy qui doit eſtre employé,& rejetter entierement le Souphre de Marſeille qui eſt ordinairement en petits ou gros Canons d'une figure mal baſtie, & d'une couleur griſâtre n'eſtant preſque que de la terre, je diray neanmoins que depuis deux ou trois ans qu'il ne vient plus de Souphre d'Hollande, les Marſeillois n'ont pas fait mentir le proverbe, car ils ont tant cherché, qu'ils ont trouvé le moyen de le rendre preſque auſſi beau que les deux précedente, & preſentement les plus habiles y ſont trompez, & il eſt probable que ſi nous voulions nous donner la peine de travailler, nous ne ſerions pas obligez d'avoir recours aux étrangers qui ſe moquent de nous & qui ont noſtre argent, car la France produit tout ce que l'on puis ſouhaitter ſans aller courir ſi loin, & ſi nous avons vécu dans l'ignorance, c'eſt que jamais aucun negociant ne s'eſt mêlé d'écrire ni de s'enqueſter comme venoit & ſe fabriquoit la marchandiſe, & comme il n'y a jamais eu que des Medecins & quelques Apoticaires ou quelques particuliers qui ont voyagé qui n'entendoient rien au negoce, qui ont mis la main à la plume, c'eſt le ſujet pour lequel les étrangers, ſur tout les Hollandois ont profité de noſtre ignorance & nonchallance, ce que nous ne ferons plus Dieu aidant, au moins pour mon particulier je feray en ſorte que mes Confreres me ſuivront, tant pour n'avoir pas les peines & les riſques de faire venir des marchandiſes de ſi loin que nous pouvons établir en France, au moins ou à auſſi bon marché, & que le Public ne ſera pas trompé comme il eſt, comme on le pourra voir dans tout le cours de ce preſent ouvrage, & comme je ne puis faire connoître ce que j'avance que je ne faſſe voir l'erreur des Anciens dont Dieu me preſerve d'en mal parler, en ce qu'il ne faut jamais médire des morts, ils n'y ſont plus pour ſe défendre, mais des vivans quand il y en a & qui peuvent vous répondre, c'eſt le ſujet pour lequel je ne puis m'empêcher de faire connoître l'imprudence, ou ſi j'oſe dire l'ignorance de certains Auteurs nouveaux qui ont écrit touchant les Drogues des fauſſetez qui n'ont jamais eſté & jamais ne ſeront, & ils auroient bien mieux fait de n'en rien dire, que d'écrire ce qu'ils n'ont jamais vu ni connu, & qui ſont cauſe que chacun vit dans l'ignorance comme eux, & que quelques habiles gens qui ont écrit depuis eux, comme eſt Monſieur de Furtiere qui les a cru fort habiles gens a tombé dans les mêmes erreurs, je n'aurois pas le front de dire tout ce que j'avance, ſi je n'avois les preuves à la main & de faire voir ce que j'écris au doigt & à l'œil, revenons donc à nos nouveaux Auteurs, qui diſent que le Souphre en Canon ou ordinaire qu'ils appellent en Magdaleons eſt fait de Souphre vif, belle diſcuſſion, ſe ſeroit changer de l'étain en plomb, en ce que le Souphre vif eſt beaucoup plus cher que celuy en Canon, & s'il eſt naturel & le Canon eſt travaillé, ſi ces Meſſieurs l'euſſent examiné de prés & qu'ils ſe fuſſent donné la peine de le fondre & de le purifier, ils auroient vu s'ils auroient pu le rendre tel qu'ils diſent qu'il vient quand il eſt rafiné, ils ont fort bien fait, car ils auroient reſſemblé à celuy qui avoit entrepris de laver la teſte d'un More & de la faire devenir blanche, neanmoins quoyque je diſe, nous leur avons toûjours obligation auſſi bien qu'à ceux qui ſont morts en ce qu'il n'y a point de ſi méchant livre où il ne ſe trouve quelque choſe de bon, mais ce que je trouve mauvais, c'eſt d'écrire ſur des matieres auſquelles ils n'ont aucune connoiſſance, on ſera donc deſabuſé de croire que le Souphre jaune, commun, ou en Canons ſoit fait de Souphre vif, mais bien du mineral qui eſt naturellement jaune, & quiconque ne voudra me croire je leur feray voir le naturel, & celuy que j'ay fait, & en

feray devant eux, me faisant un plaisir singulier de corrompre ces abus & faire voir la verité, & le tout sans aucun lucre ni profit.

Il y a quantité d'autres Souphres artificiels comme j'ay déja dit qui ne provient que suivant les differens pays & moules dans quoy ils ont esté jetté, & les préparations que l'on leur a donné, comme est celuy de Marseille en petits Canons, le vert en gros & petits canons que l'on estime meilleur pour la distillation comme il se verra cy-aprés.

Soufre vert de Marseille.

Il y en a quantité d'autres naturels outre les deux dont nous nous servons ordinairement, mais ils ne nous sont pas fort communs, tant parce qu'ils viennent de loin, que parce que l'on n'en a pas quantité.

Soufre de Quitto.

Le premier & le plus beau est celuy de Quitto qui est de couleur d'or & de la figure du Karabé jaune qui se trouve en quantité auprés des mines d'or.

Soufre de Nicaragua & de la porte saint Martin à Paris.

Le second est celuy de Nicaragua qui est en masse, d'un gris jaunâtre & tout-à-fait semblable à celuy qui s'est trouvé les années dernieres dans cette butte de terre qui fut abatuë à la porte saint Martin où il estoit cru naturellement ainsi que quelques personnes en pourront rendre témoignage pour en avoir amassé eux-mêmes.

Soufre de Suisse.

Le troisiéme est celuy de Suisse qui est assez semblable à celuy de Quitto, ainsi d'autres sortes dont je passeray sous silence, n'en faisant aucun negoce.

L'usage du Souphre en Canon est si connu de tout le monde, que je n'en diray rien, sinon que c'est un des ingrediens de la poudre à Canon, ce qui fera que ceux qui en vendront de grosses parties à l Arsenal avertiront s'il y sçavoit quelque défectuosité, en ce qu'il ne faut jamais se joüer à son Maître, & c'est pour ce sujet que les Epiciers ne fournissent plus gueres de Souphre à cause du risque qu'il y a & que Messieurs de l'Arsenal le font venir eux-mêmes, & en font purifier en divers endroits comme à Essone. Les Bonnetiers en blanchissent des gazes & en employent pour blanchir leurs ouvrages, car il n'y a rien qui blanchit tant la laine que la vapeur du Souphre qui est bien le contraire de l'argent, car il le noircit beaucoup.

Il est quelque peu usité en Medecine, tant pour entrer en plusieurs remedes, que pour en tirer quantité d'operations chymiques comme il se verra cy-aprés.

Il est souverain pour guerir la galle, mais il faut sçavoir s'en servir en ce qu'il l'empêche quelquefois de sortir, & cause de grandes maladies & même la mort.

CHAPITRE X.

De la Fleur de Souphre.

LA Fleur de Souphre est du Souphre brûlé dans des pots faits exprés & réduite en fleur comme nous la voyons, la plus belle & la meilleure fleur de Souphre vient d'Hollande, mais rare icy depuis que l'on en fait à Marseille & à Roüen & même à Paris, la veritable fleur de Souphte d'Hollande nous estoit apportée en pain comme le stil de grain fort legere, douce, fryable & plûtost blanche que jaune, mais comme l'avarice regne de plus en plus & que les guerres sont survenuës, c'est ce qui fait que nous n'en voyons plus du tout, si bien que la plus belle que nous avons presentement est celle de Marseille, quoyque tres-belle, n'approche pas de celle d'Hollande, laquelle pour estre de la qualité requise doit

estre extremement fine, c'est-à-dire en poudre impalpable, leger, d'un jaune doré & d'un goust assez agreable.

La troisiéme est celle qui se fait à Roüen qui est ordinairement d'un jaune blancheâtre qui n'est autre chose que du Souphre poussé à grand feu dans lequel on additionne de la farine ou amidon en fine poudre, ainsi elle doit estre rejettée aussi bien que toutes celles que quantité de personnes portent dans Paris de maisons en maisons, qui n'est autre chose que de la poussiere de Souphre d'Hollande batu & passé par un taffetas ou soye extremement fin, & d'autres qui la broyent comme on faisoit le temps passé à Charanton, afin qu'elle soit plus fine, ainsi pour obvier à tous ces abus qui seront faciles à connoître, car c'est une regle generale que tous ceux qui en auront besoin & qui la trouveront à des sept ou huit sols la livre pendant que le Souphre vaut quatre sols, c'est une marque generale qu'elle est falsifiée, & qu'elle n'est pas faite dans les regles, & il est impossible de faire de bonne fleur de Souphre en morceaux épais, legers & cristalisé d'un blanc doré comme elle doit estre pour estre de la qualité requise, qu'elle ne revienne au moins à trente sols la livre, & si il ne faut pas que le Souphre valle plus de quinze francs le cent.

On sera donc averti de préferer les fleurs de Souphre d'Hollande à tous autres, & aprés elles celles de Marseille; & rejetter entierement celles de Roüen & de Paris estant incapables d'entrer dans le corps humain, j'entends la fausse ou celle que les Colporteurs vendent.

La veritable fleur de Souphre est un beaume naturel pour les poulmons & est doüée de tant de belles qualitez que je n'aurois jamais fait si je voulois entreprendre de les écrire toutes.

On fait quelquefois de la fleur de Souphre d'une autre maniere en y ajoûtant du Salpêtre fixe ou Sel polycreste qui est la maniere dont nous nous servons à faire la blanche, mais elle est fort peu de demande, c'est le sujet pour lequel on n'en fait que fort rarement quoyqu'elle soit doüée de tres-belles & bonnes qualitez, estant même plus agreable à prendre que celle cy-dessus. Fleur de Souphre.

CHAPITRE XI.

Du Sel de Souphre.

LE Sel de Souphre se peut faire en plusieurs manieres, mais la plus aisée & celle que l'on doit toûjours préferer, sur tout quand elle ne differe en rien, car c'est regle generale qu'il ne faut pas plaindre ses peines pour faire quelque chose de bien & utile au Public, ainsi ce Sel doit estre composé ainsi que l'enseigne Monsieur Moyse Charas dans sa Pharmacopée à la page 887 ou le Lecteur pourra avoir recours. Ce Sel est composé de Salpêtre rafiné & de l'esprit de Souphre & par le moyen d'une Cornuë & du feu de sable, on retire une masse blanche doüée de tres-bonnes qualitez, on peut faire du Sel de Souphre avec le Sel Polycreste comme il sort du creuset & autres manieres que l'on pourra voir dans quantité de cours de Chymie qui en traitent, ce qui fera que l'on doit se tenir à cette préparation dautant plus qu'elle est la plus faisable & qu'elle est décrite par une personne qui ne l'auroit pas mis au jour, s'il ne l'avoit experimenté.

Le sel de Souphre est fort en usage pour temperer l'ardeur des fievres dissous dans la boisson ordinaire, la doze n'est pas fixée en ce que l'on en met jusqu'à un acidité agreable.

On donne telle figure à ce sel que l'on veut, les uns le font en masse, les autres en cristaux, les autres en grenailles, en poudres & finalement en canon ou magdaleon & ce dernier est assez curieux & connu de peu de personnes.

CHAPITRE XII.

Du Magister ou Lait de Souphre.

LE Magister ou Lait de Souphre est des fleurs de Souphre & du sel de tartre boüillie dans de l'eau, & par le moyen du vinaigre distillé, on en fait précipiter une poudre qui estant sechée sera d'une couleur blanche que l'on estime estre fort propre pour les poulmons & pour guerir les asmatiques.

CHAPITRE XIII.

De l'Esprit de Souphre.

L'Esprit de Souphre est une liqueur que l'on tire du Souphre verd par le moyen du feu & des pots, comme l'enseigne Messieurs Charas, Lemery & autres & à qui on a donné deux differens noms suivant la couleur & suivant qui l'a esté de phlesme, comme par exemple celuy qui est comme il sort des pots est appellée esprit de Souphre, lequel pour estre de la bonne qualité doit estre clair comme de l'eau & d'une acidité agreable, & qu'estant mis sur du papier bleu il le fasse devenir rouge, mais la meilleure épreuve c'est de l'achepter d'honnestes gens.

Huile de Souphre ou esprit de Souphre rectifié.

Le deuxiéme est celuy qui a esté separé de son phlegme ou humidité superfluë & qui a acquis une couleur d'un jaune doré, d'une force insupportable, à n'en pouvoir pas durer sur la langue, & c'est à cette liqueur à qui on a donné le nom assez improprement d'huile de Souphre.

Depuis quelques années un soldat invalide s'estant émancipé de faire de cette huile de Souphre qu'il vendoit de boutique en boutique, & dans des temps il en apportoit de tres-bonnes, mais comme c'estoit un drôlle qui aimoit mieux une bouteille de vin que l'acquit de sa conscience, il en vendoit quelquefois que ce n'estoit que du vinaigre mêlé de phlegme de vitriol ou d'eau à quantité de personnes peu connoissans, entr'autres aux Cabaretiers qui en usent une assez bonne quantité.

On sera donc averti de ne jamais achepter de l'esprit de Souphre que d'honnestes gens, & prendre garde qu'il ne soit pas contrefait avec de l'esprit ou plutost avec du phlegme de vitriol, du vinaigre ou avec de l'eau sur laquelle on y a jetté quelque goute d'eau forte, ainsi que quelques broüillons ou Colporteurs le pratiquent, mais plutost y mettre le prix & l'achepter des gens connoissans & de conscience.

On donne de grandes proprietez à l'esprit & huile de Souphre, comme d'estre propre pour appaiser l'ardeur des fievres & pour les maladies du poulmon.

On a découvert depuis peu qu'il n'y avoit que l'esprit de Souphre ou plutost

tost l'huile qui avoit le pouvoir de donner le lustre au perido, comme il se verra au chapitre des pierres précieuses, on s'en sert aussi pour colorer les fleurs que nous appellons immortelles.

CHAPITRE XIV.

Des Beaumes de Souphre.

LEs Beaumes de Souphte se font de deux manietes; dont la premiere se fait avec de l'huile d'anis verte & la véritable fleur de Souphre que l'on fait dissoudre ensemble, & est appellé Beaume de Souphre anisé, à qui l'on attribuë de grandes proprietez comme il se verra par la suité. Beaume de Soufre anisé.

Monsieur Charas dit dans son livre à la page 470, que quelques-uns croyent que les qualitez de ce Beaume approchent fort des qualitez du Beaume naturel, parce qu'il échauffe & desseche moderement, & preserve de corruption, il est aussi fort recommandé dans toutes les maladies de la poitrine, & principalement contre la toux, l'asme, la pleuresie & les ulceres du poulmon, il est fort propre contte les foiblesses & les indigestions d'estomac & redonne l'appetit, chasse les vents, appaise toutes sortes de coliques, on le loüe aussi beaucoup contre la peste & contre les maladies épidimiques, les maladies veneriennes, les fievres continuës & intermittentes & l'épilepsie, on le ptend interieurement dans des liqueurs convenables depuis trois jusqu'à 10 ou 12 goutes, on peut aussi s'en servir en onction sur l'estomac ou sur le nombril pour les maladies de l'estomac ou pour les coliques.

On pourroit bien employer l'huile distillée d'anis à la composition de ce Beaume, mais parce qu'elle est volatille & plus sujette à la dissipation que n'est l'huile verte & qu'à peine boucheroit-on si bien le matras, que le Beaume ne souffrit une diminution considerable dans sa quantité, on y employe l'huile par expression.

Le second est le Beaume de Souphre commun qui est de l'huile de noix tirée sans feu, de la fleur de Souphre, du Sel de tartre & du vin blanc mêlé ensemble, & par le moyen du feu on en fait un Beaume assez beau & douée de bonnes qualitez & fort estimé pour digerer, discuter & resoudre les matieres crues découlées & amassées en quelque partie du corps, on l'employe en onction exterieure, il sert de baze à l'emplatre de Souphre.

Il y en a qui employent les huiles d'amande douce, de semence de pavot blanc & de therebentine à la place de celle de noix, dans la composition de ce Beaume, ce changement n'empêche pas les bons effets & chacun en peut user à sa volonté.

Il y en a qui ajoûtent à ce Beaume de la Mirrhe, de l'Aoës, du Safran, & auttes semblables.

Outre les Souphres on nous apporte de Naple une Terre ou pierre jaune que le mont Etna jette, qui est ce que nous appellons jaune de Naple, & duquel les Peintres se servent. Cette terre est assez rare, & pour qu'elle soit de la qualité requise, elle doit estre sableuse & la plus haute en couleur que faire ce pourra; cette terre est un Souphre recuit dans les entrailles de la terre, ce qui le rend sec & fryable. Jaune de Naple.

CHAPITRE XV.

Du Bitume limoneux.

LE Naphta ou Bitume limoneux est un bitume ou limon qui se trouve en plusieurs endroits de l'Europe, & le nom de *maltha* a esté premierement donné à un bitume qui se trouve prest de Comogene en Surie, & Pline dit que ce bitume est si gluant qu'il s'attache à tout ce qu'il rencontre; d'où luy est venu le nom de *maltha*, & duquel il fait des contes, en disant qu'il fût d'un grand secours à ceux de Samozata au siege que Luculus tint devant; car dés que le limon touchoit un soldat, il brûloit dans ses armes, qu'il n'y avoit autre moyen de l'éteindre qu'en jettant de la terre dessus, en ce qu'il est du naturel des autres bitumes, plus on y jette de l'eau & plus il s'allume; il se trouve encore une autre sorte de bitume proche de Raguse en Grece, qui a l'odeur & dont on se sert comme de poix, à qui on a donné le nom de *maltha* ou *pisaphaltum* naturel ou poix de terre, mais comme ces deux sortes de *maltha* nous sont inconnus, & que nous n'en voyons point en France, je ne parleray que de celuy qui se trouve en Auvergne.

Pisaphaltum naturel ou poix de terre.

Le bitume d'Auvergne est une espece de poix d'une assez mauvaise odeur, que l'on trouve entre Clermont, Montferrant & Rion en un endroit appellé le puis de Pege, & il y en a une si grande quantité, qu'elle sort hors de terre, ce qui cause bien de la fatigue aux passans, qui ont bien de la peine de se retirer de cet endroit par la force qu'il tient aux pieds, & que les voyageurs sont quelquefois contrains d'y laisser leurs souliers, c'est de cette illustre drogue que quelques Colporteurs font secher & vendent ensuite aux Epiciers, Apotiquaires & autres qui n'ont pas grande connoissance des Drogues pour du veritable bitume de Judée, quoyqu'il soit facile à connoître par sa puante odeur qui est le contraire du veritable bitume qui ne sent presque rien, & c'est à cause de sa puante odeur que quelques uns le nomment comme *lassa fœtida stercus diaboli*, c'est à-dire merde du diable. Il y a encore quantité d'autres sortes de bitumes qui sortent des entrailles de la terre, mais comme nous n'en faisons aucun commerce, en ce que nous n'en avons point, c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien.

CHAPITRE XVI.

Du Naptha d'Italie.

LE Naphta d'Italie est une huile de differentes couleurs qui découle d'une roche située en la vallée de Montfestin dans le Duché de Modene, & comme cette huile ne nous est connuë que depuis quelques années par le moyen d'un nommé Roque Foura natif & habitant d'un Village nommé Prat proche de Briançon dans le haut Daufiné de qui je tiens la relation cy-aprés décrite, & qui m'a vendu les differentes sortes de Naptha que j'ay.

Le Naptha d'Italie ou de Montfestin sort d'une roche qui est sur une montagne où elle est conduite par des veines souterraines, & est recueillie en huile de differentes couleurs par le moyen de certains cannaux & de chaudieres

qui la ſeparent, ou pour mieux faire entendre le Duc de Sara & Darcé & Marquis d'Arpia dans le Duché de Modene à qui appartient ladite roche, a fait faire des rigoles ou tuyaux de cuivre qui ſont placez immediatement pour recevoir l'huile qui ſort de la roche, & par le moyen de ces tuyaux l'huile tombe dans ces chaudieres de cuivre d'où on la ramaſſe, cette huile change de couleur ſuivant qu'elle eſt plus ou moins éloignée de l'aſpect du Soleil, car celle qui ſort du coſté du Soleil eſt blanche comme de l'eau & eſt eſtimée la meilleure, celle d'à-coſté eſt claire & rouge comme du vin, celle d'aprés eſt jaune, enſuite verte, & finallement celle qui eſt de l'autre coſté de la roche à l'oppoſite de la blanche, eſt noire.

Le Naphta blanc que nous appellons ordinairement huile de petrolle blanche, tant par ſa blancheur, clairetè & beauté, que parce qu'elle ne ſe peut mêlagner avec choſe du monde, eſtant plus legere que tout ce que l'on y peut mêler, gagnant toûjours le deſſus, que par ſon odeur forte & penetrante, tirant à celle de Souphre, ce qui la rend extremement volatile & facile à prendre feu, ce qui doit ſervir d'avis pour ceux qui en débitent & de ſe defier de cette huile comme ſi c'eſtoit de la poudre. Naphta de differentes couleurs.

Les grandes proprietez de cette huile ſont cauſe que je n'en puis rien dire icy, renvoyant le Lecteur aux imprimez qu'en a fait faire ledit Roque Foura, où ceux qui deſireront les ſçavoir, pourront avoir recours. A l'égard du Naphta rouge, jaune, verd, ils ſont ſi peu d'uſage, que nous n'en voyons point du tout; & de plus c'eſt que les Italiens les mêlent dans la noire avant que de nous l'envoyer, & c'eſt ce qui fait que l'huile de petrolle que nous tirons d'Italie au lieu d'eſtre noire & épaiſſe comme elle ſort de la roche, elle eſt d'un rouge claire & jaunâtre, & d'une odeur de Souphre aſſez ſupotrable, comme cette huile eſt aſſez chere, quelques-uns luy ſuppoſent une huile de petrolle falſifiée, comme il ſe verra au chapitre ſuivant.

CHAPITRE XVII.

De l'Huile de Petrolle noire de Gabian.

Le Petrolleum ou huile noire de Gabian eſt un bitume liquide qui ſort des entrailles de la terre, & qui par des canots ſouterrains vient ſe jetter ſur l'eau d'un petit ruiſſeau qui eſt preſt d'un petit Village appellé Gabian, ſitué dans l'Eveſché de Bezier en Languedoc, autrefois cette huile eſtoit ſi abondante & ſi commune, que l'on n'en tenoit pas grand compte, & on en pouroit ramaſſer tous les jours une aſſez bonne quantité, mais pour le preſent elle ne ſe ramaſſe que tous les Lundis, & l'endroit où elle ſe recueille eſt clos de murailles & gardé par un homme; & l'on m'a aſſuré à Gabian que Monſieur l'Eveſque de Beziers en retiroit de gros revenus, qui n'eſt pas neanmoins ſi conſiderable que le temps paſſé.

Cette huile doit eſtre d'une conſiſtance moyenne, d'une odeur forte & puante, & d'une couleur noire.

On prendra garde que ce ne ſoit de l'huile de therebentine épaiſſe & colorée avec du tarque & la poix noire, & la meilleure connoiſſance que j'en puis donner, c'eſt de l'achepter d'honneſtes Marchands incapables de vendre l'un pour l'autre, & ne point s'attacher au bon marché.

Les huiles de petrolle noires d'Italie ou de Gabian ont quelque peu d'usage en Medecine, mais la plus grande quantité s'employe par les Mareschaux & par ceux qui font des feux d'artifice.

Divers sortes de Bitumes. Il y a encore d'autres sortes d'huiles de petrolle ou bitumes qui se trouvent dans plusieurs endroits du monde, comme sont les bitumes de Colao, de Sitnam & de Copal, mais comme nous n'en avons point, & que nous n'en faisons aucun negoce, c'est le sujet pour lequel je n'en ay rien dit.

CHAPITRE XVIII.

De l'ancre de la Chine.

L'Ancre de la Chine est une paste dure & solide, que les Chinois composent ainsi que le marquent quelques Auteurs, avec une terre noire bitumineuse qu'ils pulverisent & avec de la gomme adragant, ils en forment une pâte qu'ils mettent ensuite par petits bâtons, & aprés y avoir emprint quelque caractere Chinois, ils la font secher & la vendent telle que nous la voyons; d'autres veulent qu'elle soit faite d'un noir fait de la fumée de l'huile d'olive brûlé; mais comme il m'a esté impossible de sçavoir au juste de quoy elle estoit composée, je diray que l'on l'a doit choisir veritable ancre de la Chine, en ce qu'elle est bien meilleure que celle qui est faite en Hollande, & qui ne sera pas difficile à connoître, d'autant que celle qui est faite en Hollande est par morceaux plats & d'un noir grisâtre, ce qui est contraire à celle de la Chine qui est en petits pains quarrez de l'épaisseur & de la longueur du doigt, & d'un tres beau noir de Geest.

L'ancre de la Chine sert à écrire sur les Cartes de Geographie, en un mot elle est fort en usage pour ceux qui ont besoin de marquer en noir estant une ancre portative.

CHAPITRE XIX.

De la poudre à Canon.

LA poudre à Canon est une composition de Salpêtre, de Souphre & de charbon de Saule ou autre bois blanc & leger & avec du vinaigre & des tamis ou autres instrumens percez, on la fait si grosse & si petite que l'on veut. Je ne m'arresteray pas à en parler plus au long, ne sçachant pas tout à-fait la veritable maniere de la bien faite, & de plus c'est que je ne conseille à aucun Marchand d'en vendre à moins que ce ne soit sa veritable profession, y ayant trop de risque.

Fin des Bitumes.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE QUATRIEME.

PREFACE.

Des Pierres.



'Entent par le mot de pierre un corps solide & dur, qui ne se peut fondre au feu ni s'étendre sous le marteau & qui s'est formé dans la terre par succession de temps, & qui est une espece de mineral. Je diviseray ce Chapitre en deux classes, sçavoir, en pierres précieuses & en communes, j'entens par pierres précieuses celles qui sont cheres, soit pour estre rares où sort qu'elles viennent de loin, & par celles qui sont tres dures, petites & brillantes; & par les communes, celles qui nous sont communes & de peu de valeur, ainsi je commenceray par les hyacinthes, comme estant les plus belles de toutes celles que nous vendons, & desquelles nous tirons plus d'usage. On sera averti que je ne parleray que de celles que nous vendons, ne voulant point entrer dans le détail des pierres fines que les Joailliers ou Lapidaires vendent, n'y connoissant rien.

CHAPITRE PREMIER.

De la Hyacinthe.

LA Hyacinthe dont on se sert en Medecine est une pierre dont il y a de trois sortes, sçavoir la hyacinte souple de lait qui est une petite pierre de la grosseur & figure d'un moyen grain de sel, assez tendre, de couleur cy-dessus d'où est venu son nom.

La seconde est une pierre rougeâtre dessus & dedans taillée naturellement en pointe de Diamant qui se trouve fort communément dans la Pologne, dans

la Boëme, dans la Silesie, & même en Italie; de cette même pierre ou hyacinthe il s'en rencontre quelquefois de blanche mêlée de rouge ou de jaune ainsi d'autres couleurs; mais comme ces differentes sortes de hyacinthes ne sont employez que par les Apoticaires ou Colporteurs qui cherchent le bon marché ou qui n'en connoissent point d'autres, ils doivent estre entierement rejettez, n'estant que du sable aussi-bien qu'une autre sorte de fausses hyacinthes qui sont en petites pierres de la grosseur d'une teste d'épingle, d'un rouge brillant qui se trouve fort communément en divers endroits de la France, mais principalement en Auvergne qui est ce que nous appellons jargons ou fausses hyacinthes, ainsi ceux qui auront besoin d'hyacinthe pour la confection qui en porte le nom, qui se trouvera cy-aprés décrite, ne se serviront que d'hyacinthes souple de lait en ce qu'elles sont veritables & orientalles, & pour s'en servir en Medecine, ils n'ont besoin d'autre préparation que d'estre broyez c'est-à-dire en poudre impalpable.

Jargons.

CHAPITRE II.

De la Confection d'Hyacinthe.

LA Confection d'Hyacinthe est un electuaire liquide & cordial, composé d'hyacinthe, de Corail rouge, de bol de Levant, de terre sigellée de chacun quatre onces & demie, de graine d'escarlatte, de dictame de Candie, de racine de tormentilk, de semence de citron mondé, de Safran, de Mirrhtryée, de rozes de Provins, de Santaux, d'os de Cœur de Cerf, de raclures de corne de Cerf & d'yvoire, de semence d'oseille, & de pourpier, de chacun dix gros & deux scrupules de Saphir rouge, d'Emeraude, de Topaze, de Perles fines, de Soye cruë, de Feüilles d'or & d'argent, de chacun 16 scrupules qui valent cinq gros & un scrupule de musc, & d'ambre gris de chacun quarante grains qui sont un demi gros & quatre grains, toutes les Drogues bien pulverisées, & les pierres ou fragmens bien broyez sur un porphir du tout ensemble, on en composera un electuaire liquide avec le Sirop de limon ou d'œillet, ainsi qu'il est marqué à la Pharmacopée de Monsieur Charas & Bauderon où ceux qui la desireront préparer pourront avoir recours.

La confection d'hyacinthe doit estre en bonne consistance, nouvelle & fidellement faite de couleur vermeil tirant sur le jaune, tous ceux qui prépareront la confection d'hyacinthe, ne doivent mettre le musc & l'ambre que par l'avis d'habiles Medecins, en ce que la plûpart de ceux qui demandent la confection d'hyacinthe veulent qu'elle soit sans musc & sans ambre, estant fort contraire aux femmes, ou s'ils en préparent, ils la mettront à part, c'est-à-dire, qu'ils en doivent avoir de musquée & de non musquée.

La confection d'hyacinthe faite dans les formes est fort usitée dans la Medecine à cause de ses grandes proprietez qui sont de forrifier le cœur, de resister aux venins, & on luy attribuë les mêmes vertus, & elle se prend de la même maniere que la confection d'alkermes, & son usage est si frequent dans le Lionnois, dans la Provence & dans le Languedoc, que l'on trouvera peu de personnes qui ne portent un pot de cette confection ou d'alkermes ou de la Theriaque, & qu'elles n'en prennent tous les matins aussi-tost qu'elles sont levées.

La chereté de cette confection & le débit qui s'en fait, a donné occasion

à mille broüillons de la sophistiquer d'une maniere si énorme, que je n'ose presque dire avec quoy les uns ne se servant que de miel cuit, de poudre, de bol, de mirrhe & de feüilles de cuivre, & d'autres qu'ont un peu plus de conscience y mettent du Safran d'orange ou du Safranum ou du batard, c'est ce qui fait que nous voyons tous ces Colporteurs estre si âpte à porter de ces confections & de la Theriaque, car sans ces trois sortes de compositions ils auroient bien de la peine à se tirer du pair; il n'y a presque que sur ces confections où ils trouvent du gain, ce qu'ils n'ont pas bien de la peine par le haut prix qu'ils vendent ces Drogues qui ne leur coûtent presque rien, & pendant ce temps-là un honneste homme qui aura bien pris de la peine, tant à la composer qu'à la conserver dans sa couleur naturelle, ce qui n'est pas facile à faire, sur tout quand par mégard ou autrement on y trempe du fer dedans, ou que l'on y a employé des saphirs noirs, avec toutes ses peines & sa dépense il sera obligé de la perdre, pendant que ces broüillons, ou si j'ose dire ces fripons en débiteront plus de livres qu'un honneste homme n'en fera de gros par le bon marché qu'ils en font. Je crois en avoir assez dit dans la confection d'alkermes, dans la theriaque & dans celle-cy, pour empêcher tous les particuliers d'en achepter de ces Colporteurs & même des Marchands établis qui font ce petit negoce, ce qui est assez difficile à connoître, en ce que ceux qui font ces sortes de compositions ne sont pas les plus méchans artistes, & qu'il y a plus de science de faire une belle composition avec des méchantes Drogues, que d'en faire une bonne avec de belle marchandise; car je pourrois assurer avoir vu & manié de ces confections d'hyacinthes où les plus habiles s'y seroient trompez, ainsi la plus grande connoissance que j'en puis donner, c'est de l'achepter d'honnestes Marchands & d'y mettre le prix.

CHAPITRE III.

Des Topases.

Les Topases qui sont en usage en Medecine sont des pierres de differentes grosseurs, extremement pesantes, claires & transparentes, tout-à-fait semblables au Gipe ou miroirs qui se trouvent dans nostre plâtre de Montmartre, on tient que cette pierre se trouve dans les Indes tant Orientales qu'Occidentales, en Boëme & en Allemagne.

La Topase n'a besoin d'autre préparation pour la Medecine, que d'estre broyée à l'eau roze comme la hyacinthe & autres pierres précieuses qui se trouveront cy-aprés décrirre.

CHAPITRE IV.

Des Emeraudes.

L'Emeraude est une pierre verdâtre qui se trouve en differens endroits comme en Ethiopie, en Egipte, en Perse, & aux Indes tant Orientalles qu'Occidentales.

Les Emeraudes les plus estimées sont celles que l'on appelle prime d'Emeraude en ce qu'elles sont ordinairement pures & nettes, c'est-à-dire, d'un beau Primé d'Emeraudes.

vert tirant sur le bleu sans marbre ou roche, il y a quelque apparencé que les Emeraudes se trouvent dans les mines de fer, en ce que j'en ay où le fer y est encore attaché.

On a remarqué que l'Emeraude prend sa couleur verte dans la mine, à mesure qu'elle vient en sa perfection, comme les fruits viennent sur les arbres; ce que je ne puis assurer pour ne les avoir pas veués.

CHAPITRE V.

Des Saphirs.

NOus vendons de deux sortes de Saphirs, sçavoit les rouges & les noirâtres, les Saphirs sont des petites pierres de la grosseur d'une teste d'épingle extremement dure ainsi difficile à broyer; les rouges qui sont ordinairement d'une couleur de vin, doivent estre employez pour l'usage de la Medecine, car pour ce qui est des Saphirs noires ils sont plutost semblables à du mache-fer qu'à une pierre précieuse, & noircissent la confection d'hyacinthe, lors que l'on les y fait entrer. Quelques-uns supposent à la place des Saphirs rouges orientales ces petites pierres fort communes en Hollande que nous appellons vermeil, ou petits grenats, à quoy il faut prendre garde, ce qui ne sera pas difficile à connoître, par ce que les veritables Saphirs sont d'un tres-beau rouge, clair & transparent, qui est le contraire des vermeils qui sont d'un rouge foncé & fort compactes.

Vermeille.

CHAPITRE VI.

Des Rubis.

LEs Rubis sont aussi des petites pierres rougeâtres que l'on nous envoye des grandes Indes qui ont rres-peu d'usage dans la Medecine, c'est pour ce sujet que je n'en parleray point non plus que de quantité d'autres que nous pourrions vendre s'ils avoient de la consommation, dont les noms se trouveront si aprés, je n'ay voulu grossir ce Volume que des cinq sortes de pierres ou fragmens précieux qui ont quelque usage en Medecine, renvoyant le Lecteur à un livre intitulé le parfait Joallier, ou l'Histoire des pierreries composé par Anselme Bœce de Boot, Medecin de l'Empereur Rodolphe Second, ou au Mercure Indien fait par Rosnel qui en ont traitté fort amplement.

Les pierreries que nous avons outre ceux cy-devant décritte, sont les Diamans d'Alençon, les Aimatistes d'Auvergne & de Cartagenne, la Girasole, le Peridot, les Agathes, le Berille, les Sardes, les Coralines, les Grenats, la Malaquitte, & autres differentes sortes de marbre, la pierre de Florence, ainsi du reste. Et comme je vois une si grande difference entre les pierres que nous vendons, aux pierres fines que les Lapidaires employent, je conseilleray à ceux qui voudront faire la confection d'hyacinthe, d'achepter plutost les rogneures des pierres fines, que de s'amuser à celles que nous vendons, en ce que je crois qu'elles n'ont pas grandes proprietez, & que ce n'est que de la roche, ce n'est pas qu'à e bien prendre, je suis du sentiment de ceux qui disent que toutes les pierres précieuses estant broyées, n'ont autre proprieté que de dévorer les acides.

CHAPITRE VII.

De la pierre d'azur.

LA pierre d'azur que nous appellons plus communément lapis la zuli, & d'autres lapis *Cyaneus* ou lapis *Stellatus* est une pierre pesante, d'un bleu cœleste, quelquefois remplie de gangue ou de roche, & le plus souvent garnie de veines de cuivre que les Anciens & quelques Modernes ont cru estre de l'or; la plus grande parrie du lapis que nous avons vient de Perse & des grandes Indes, & quelques uns assurent qu'il se trouve ordinairement dans les mines d'or, & qu'elle en est sa marcaciste. Quoyqu'il en soit il est certain que le lapis que nous vendons se tire des carrieres comme l'on tire icy la pierre; c'est ce qui fait que nous en avons de differentes grosseurs, le lapis la zuli pour estre parfait & propre à faire l'Outremer qui est son principal usage, à la reserve des ouvrages qui s'en fait, doit estre pesant, d'un bleu foncé semblable à de belle inde, le moins remply de veine cuivreuse ou souphreuse que faire ce pourra, on prendra garde qu'il n'ait esté frottée avec de l'huile d olive, afin qu'il paroisse d'un bleu plus foncé & turquain; mais la fourberie ne sera pas difficile à connoître, en ce que le beau lapis doit estre d'un plus beau turquain dedans que dessus, on rejettera aussi celuy qui est plein de roches, & de ses prétenduës veines d'or, en ce que lors que l'on le brûle pour en faire l'Outremer; il put extremement, ayant l'odeur du Souphre qui marque que ce n'est que du cuivre & non de l'or, & parce qu'on le passe par un pastel pour le separer de sa roche, on y trouve un gros déchet, ce qui n'est pas d'une petite consequence, parce que la marchandise est chere: c'est encore une erreur de croire comme quelques-uns le marquent, que le beau lapis doit augmenter de poids au feu, il est bien vrai que plus le lapis est beau, moins il diminuë, & qu'il s'en trouve quelquefois qui est déchu de si peu, que cela ne vaut pas la peine d'en parler, & quelque bon qu'il soit, il diminuë toûjours, ce qui est bien éloigné d'augmenter, on le doit mettre aussi au feu comme l'Outre-mer pour voir s'il est bon, car le bon lapis ne doit pas changer de couleur aprés avoir esté rougi; ce choix de lapis est bien different de tous ceux qui en onr écrit, en ce qu'ils disent que celuy qui est le plus rempli de ses veines jaunâtres ou veines d'or doit estre le plus estimé, ce que je soutiens faux, puisque plus il s'y en trouve & moins on en fait d'estime, principalement par ceux qui sçavent ce que c'est & pour ceux qui en veulenr faire l'outremer, on prendra garde aussi que ce ne soit du lapis verdâtre assez commun en France, en ce qu'il s'en trouve proche de Toulon, ou que ce ne soit du faux lapis composé d'étain & de safre, comme je l'ay marqué au Chapitre des émaux. *Lapis la zuli de France.*

Le lapis a quelque peu d'usage dans la Medecine en ce qu'il entre dans plusieurs compositions galleniques comme la confection d'alkermes & autres.

Il y a des Auteurs qui attribuent beaucoup de proprietez au lapis entre autres Monsieur Demeuve où le Lecteur pourra avoir recours, & il y a quelques Auteurs qui disent que le lapis, la zuli & la pierre Armenienne sont presque semblables, ce qui ne se trouvera pas comme il se verra à la page suivante.

CHAPITRE VIII.

De l'Outre-Mer.

L'Outre Mer eſt à proprement parler un précipité que l'on tire du lapis, lazuli par le moyen d'un paſtel compoſé de poix graſſe, de cire jaune, d'huile de lin & autres ſemblables, quelques-uns diſent que l on a donné le nom à ce précipité d Outre mer, en ce que le premier Outre-mer a eſté fait en Chipre, & d'autres qui veulent que ce nom luy a eſté donné parce que ſon bleu eſt beaucoup plus beau que celuy de la mer. Un de mes amis m'a aſſuré que le premier Outre mer avoit eſté fait en Angleterre par un homme de la Compagnie des Indes, mais qu'ayant eu quelque different entr'eux, il ne put mieux ſe vanger d'eux qu'en découvrant ce ſecret à d'autres perſonnes, mais quoyqu'il en ſoit, on doit choiſir l'Outre mer haut en couleur, bien broyé, ce qui ſe connoîtra en la mettant entre les dents, s'il eſt ſableux c'eſt une marque qu'il n'eſt pas aſſez broyé & pour voir s'il eſt veritable ſans aucune falſification, on en mettra tant ſoit peu dans un creuſet pour le faire rougir, ſi ſa couleur ne change point au feu, c'eſt une marque qu'il eſt pur, car s'il eſt mélangé on y trouvera dedans des taches noires. Son uſage eſt pour peindre en huile & en mignature.

La maniere de faire l'Outre-mer eſt décrite dans tant de livres, que je n'ay pas jugé à propos de le repeter icy. Je diray ſeulement que ceux qui le préparent en font juſqu'à quatre ~~ſortes, ce qui ne proviens que de~~ differentes lotions, & que la premiere eſt plus belle que la derniere.

CHAPITRE IX.

De la pierre Armenienne.

LA pierre Armenienne eſt une petite pierre de la groſſeur d'une balle de plomb, d'un bleu verdâtre au deſſus & en dedans, garnies de petites pierrettes blanches & luiſantes qui ſe levent deſſus en maniere de gangue ou de petits Diamans.

On attribuë quantité de proprietez à cette pierre comme d'eſtre bonne pour guerir le mal caduc, la melancolie & autres ſemblables, elle eſt un des ingrediens des pillules ſurnommées de pierre armenienne, ainſi que l'on le pourra voir dans quantité d'Auteurs qui en ont traitez; mais comme cet uſage eſt peu de choſe, je diray que c'eſt de cette pierre qui aprés avoir eſté broyée & lavée pour en ſeparer la gangue & quantité de petits brillants, comme ſi c'eſtoit des pailles d'or, quoyque ce ne ſoit qu'un ſable, on la fait ſecher & enſuite nous eſt envoyé ſous le nom de cendre verte ou de vert de terre & de Berglbleau qui eſt aſſez en uſage dans la pinture, principalement par ceux qui en augmentent le vert de montagne, en mettant livre ſur livre afin de luy diminuer ſon prix & d'en faire meilleur marché que ceux qui ne peuvent pas s'amuſer à telle friponnerie, ce qui eſt aſſez difficile à connoître; c'eſt pour ce ſujet que l'on ne doit achepter de vert de montagne que d honneſtes Marchands, & qu'il ne ſoit de

Cendre verte ou vert de terre.

la qualité que je l'ay marqué en son Chapitre, & de plus qu'en en mettant tant soit peu sur du papier il ne se crasse, mais soit comme du sablon, ce qui sera une marque qu'il n'est pas mêlangé de cendre verte.

Nous vendons de plusieurs sortes de cendres vertes qui ne different neanmoins que suivant la préparation qu'on leurs donnent, & suivant que le plus subtile en est osté ni plus ni moins que l'Outre-mer; & la belle cendre verte doit estre seche, bien fine, & haute en couleur.

Son usage est pour la peinture

CHAPITRE X.

De la Cendre bleuë.

LA Cendre bleuë est une composition ou pierre broyée que nous tirons d'Angleterre ou de Roüen, où elle est apportée par les Suedois, Hambourgois & Danois; la plus grande partie de la Cendre bleuë vient de Dantzic en Pologne aussi bien que quantité d'autres peintures, & même le Zinc & l'étain de glace; mais comme c'est un negoce qui n'est connu que de peu de personnes, c'est ce qui fait que ceux qui tirent ces sortes de marchandises de Dantzic la peuvent établir à beaucoup meilleur marché que ceux qui les tirent d'Hollande, d'Angleterre ou de Roüen. Quelque diligence que j'aye fait, il m'a esté impossible de sçavoir ce que c'estoit que la cendre bleuë, les uns m'ont assuré que c'estoit une composition & qu'il s'en faisoit à Roüen, mais comme ceux qui la composent tiennent cela pour secret, je n'ay pû sçavoir de quoy elle estoit faite.

La cendre bleue doit estre fine, haute en couleur, la plus seche & la plus approchante des qualitez de l'Outre-mer qu'il sera possible. Son usage est pour la peinture.

CHAPITRE XII.

Du Jaspe.

LA quantité de sortes de Jaspes qu'il y a, fera que je ne parleray que de celuy que nous vendons, qui est le Jaspe vert, & si ce n'avoit esté qu'il est quelque peu usité en Medecine, je n'en aurois point parlé; ainsi comme le Jaspe vert est une marchandise précieuse, & qu'il est sujet à estre contrefait par des vitrifications que l'on luy suppose; on le doit choisir d'un beau vert foncé, uni & luisant, rempli de taches rouges, comme si c'estoit de petites goutes de sang, & qu'en passant la pointe d'une épingle par dessus elle ne ne fasse aucune impression, qui est la marque qu'il est veritable oriental, quelques-uns assurent que le Jaspe vert est fort propre pour guerir l'épilepsie, & qu'il est fort cordial. On prépare le Jaspe vert comme les hyacinthes & autres pierres précieuses.

CHAPITRE XII.

Du Jade.

LE Jade est une pierre verdâtre tirant sur le gris, extremement dur & rare. Cette pierre est peu usitée en Medecine, mais beaucoup pour en faire differents ouvrages qui sont beaucoup estimez, à cause qu'elle est tres-difficile à travailler. Les Turcs & les Polonois employent beaucoup de Jade pour faire des manches de couteaux, de sabres, de coutelas, & autres qu'ils garnissent de fil d'or.

Le plus beau Jade est l'oriental.

CHAPITRE XIII.

De la pierre nefretique.

LA pierre nefretique est une pierre de couleur grise, mêlée tant soit peu de bleu, si bien que d'ordinaire elle est d'un gris bleüâtre, grasse & onctueuse comme le talc de Venise.

Cette pierre est fort estimée de certaines personnes pour la guerison de la gravelle; c'est ce qui fait qu'elle est si rare & si recherchée, & à cause qu'elle a la qualité de guerir estant penduë à la cuisse, ceux qui sont attaquez de la pierre ou de la gravelle qui est dans les reins luy ont donné le nom de pierre nefretique qui vient du mot *nefros* qui signifie le Rhein.

La chereté & la rareté de cette pierre est la cause que les uns luy substituent une espece de marbre vert surnommé malaquitte, & pour ce sujet ils la taillent de teste d'oiseau, à cause que les Anciens ont cru que la veritable pierre nefretique ressembloit à des testes d'oiseaux, ou à des becs de Perroquets.

La vraye pierre nefretique vient de la nouvelle Espagne; & qui en voudra sçavoir davantage, lise Monsieur VVormes qui en a fait un Traité fort ample, qui seroit trop long à rapporter icy.

CHAPITRE XIV.

Du Talc de Venise.

LE Talc de Venise est une espece de pierre verdâtre, écailleuse, qui en la maniant semble estre grasse, qui neanmoins est fort seche & pesante. Le plus beau Talc est celuy qui se trouve dans les carrieres scituées proche de Venise, ce qui luy a fait donner le nom de talc de Venise, il s'en trouve aussi quantité en Allemagne, & aux Alpes. Le plus beau talc est celuy qui est en grosses pierres d'un blanc verdâtre & luisant, & estant casses reluit comme des pailletes d'argent, & qui estant mis par petites feüilles soit d'un grand blanc, clair & transparent; on prendra garde qu'il soit également beau par tout, car celuy qui est en grosses pierres est fort sujet à se trouver d'une méchante qualité par quantité de veines jaunâtres ou rougeâtres qui se trouvent

dedans, accompagné d'une espece de terre qui le rend défectueux & hors de vente, & même il s'en rencontre quelquefois, qui au lieu d'estre d'un blanc verdâtre est d'un jaune rougeâtre, ainsi l'on doit préferer celuy qui est en moyens morceaux & que l'on peut connoître à la veuë.

L'usage du talc est fort recherché par les Dames de qualité pour faire du fard, & comme c'est une pierre extremement difficile à mettre en poudre, & même à calciner, on se contente presentement de le raper avec une peau de chien & de la passer par un tamis de soye ou de taffetas, & ensuite ils s'en servent pour ce qu'ils ont besoin, & c'est pour ce sujet qu'il n'y a plus que le talc en morceaux d une grosseur raisonnable à le pouvoir tenir qui soit en usage.

Les Anciens principalement les Arabes, ont cru que l'on pouvoit tirer du talc un remede propre à entretenir le corps toûjours dans son em-bon-point, ce qui fait qu'ils donnerent à cette pierre le nom de talc qui veut autant dire qu'une égale disposition qui entretient le corps dans une parfaite santé, & apparemment c'est de-là qu'est venu l'erreur populaire touchant l'huile de talc à qui on donne tant de loüanges & à qui on attribuë de si belles proprietez, & cette erreur a esté si forte & l'est encore aujourd'huy, que quiconque pourroit trouver le secret de tirer du talc une huile sans addition de sels ou d'acide pourroit estre certain de la vendre au poids de l'or, ou si j'ose dire, vingt fois plus; mais comme je crois que cette haute estime & ses grandes proprietez ne viennent que de ce qu'il est impossible d'en pouvoir trouver; c'est le sujet pour lequel je n'en parleray pas davantage, je diray seulement que quelques personnes qui se sont flattées de la sçavoir faire, assurent qu'il n'y a rien de plus propre pour blanchir la peau & dérider le visage, & en un mot de faire rajeunir les veilles gens.

On nous apporte encore de Moscovie & de Perse une autre sorte de talc qui est surnommé rouge, à cause qu'il est d'une couleur rougeâtre & en feüilles, parce qu'il est facile de le lever en feüilles si minces que l'on souhaitte. Ce talc rouge ou en feüilles n'a autre usage que je sçache, que par les Religieux, Religieuses & autres pour mettre sur les Tableaux ou Agnus en guise de verre, & non pas qu'ils se servent du talc de Venise comme quelques Auteurs l'ont écrit; comme ce talc n'a autre usage que pour ces sortes d'ouvrages, on ne se chargera que de celuy qui est en grandes feüilles, & qui aprés avoir été taillé ou levé en feüilles extremement minces soient blanches, claires & fort transparentes; il n'y a gueres de marchandise plus exquise que le bon talc en feüilles, à cause que celuy de la bonne qualité est tres-difficile à trouver. Cette marchandise est si difficile à connoître, que je ne conseille à personne de s'en charger, que ceux qui l'employent ne l'ayent trouvé de la bonne qualité, celuy qui est noir estant épais & qui se taille en feüilles extremement minces, est estimé le meilleur.

Talc rouge ou en feüilles.

CHAPITRE XV.

De la Craye de Briançon.

LA Craye de Briançon est une maniere de pierre assez approchante de la nature du talc, à la reserve qu'elle n'est pas si écailleuse & qu'elle est plus dure, il y a de deux sortes de Craye de Briançon, sçavoir la blanche & la verte.

Cette Craye n'a autre usage que je sçache que par les Tailleurs qui s'en servent pour marquer l'étoffe au lieu de Craye blanche, ou pour dégraisser les habits ; & pour ces sujets les uns aiment mieux la verte, c'est-à-dire, celle qui est d'un vert noirâtre semblable à de la corne, d'autres préferent la blanche qui ressemble à du méchant talc ; & la Craye de Briançon blanche & verte n'a autre choix que d'estre veritable craye, le moins rempli de menu & d'une autre pierre pesante, dure & verdâtre que les Latins appellent lapis fiscilis, n'estant propre à rien.

On a donné à cette Craye le surnom de Briançon, en ce que l'on prétend que cette Craye se trouve dans des carrieres qui sont autour de Briançon dans le haut Daufiné.

CHAPITRE XVII.

Du Spalt.

LE Spalt est une pierre écailleuse, luisante, assez semblable au gip, à la reserve quelle est plus blanche. On trouve quantité de ses pierres en Allemagne, principalement auprés d'Ausbourg, il y en a aussi en Angleterre, mais il n'est pas si bon, il se rencontre quantité de ce Spalt dans l'Oliban, ce qui marque qu'il faut qu'il s'en trouve dans les endroits d'où on nous apporte l'Oliban ; il doit estre en longues écailles tendres, en sorte qu'avec l'ongle on en puisse faire de la poudre, qui est le contraire de celuy d'Angleterre qui est dur.

L'usage du Spalt est pour plusieurs particuliers qui s'en servent, en ce que c'est un fondant qui a le pouvoir d'aider à fondre les métaux, ce que je n'ose assurer pour n'en avoir jamais essayé.

CHAPITRE XVII.

De la pierre Judaïque.

LA pierre Judaïque est de differentes grosseurs & figures, mais la plus ordinaire est de la grosseur & figure d'une olive garnie de petites lignes qui vont d'un bout à l'autre, & quelquefois aussi toute unie & de la forme & figure cydessus.

Cette pierre est pour l'ordinaire grise, & quelquefois d'un gris rougeâtre & luisant semblable à nos petits cailloux dont je crois que c'est une espece.

Pierre de Syrie & de Phoenicie. Ces pierres nous sont apportez de differens endroits de la Judée, ainsi qu'elles en portent le nom, on les appelle aussi pierre de Syrie, & de Phœnicie.

Cette pierre quoyqu'elle semble estre comme un caillou, elle n'est pas cependant fort dure, & n'est pas aussi fryable comme quelques Auteurs l'ont marqué, estant cassée, elle est d'un blanc grisâtre & luisante.

Sel de pierre Judaïque. Monsieur Charas dans sa Chymie à la page 821, dit que cette pierre brûlée avec le Souphre & avec du vinaigre distillé de l'esprit de Sel & de l'esprit de miel, on en retire un sel qui est admirable pour casser la pierre où ceux qui desireront en préparer pourront avoir recours.

CHAPITRE XVIII.

De la pierre Belemnite.

LA pierre Belemnite fauſſement appellée pierre de Linx, eſt une eſpece de pierre ou de caillou fait en forme piramidale à qui les Anciens ont donné le nom de Belemnites. *Sagitta ſic dictus cujus refert figuram*, & d'autres *dactillus ideus quod in monte ida reperiatur & digitum repreſentet*, à cauſe qu'elle reſſemble à une fleche & qu'elle ſe trouve au mont Ida, ou bien qu'elle eſt de la figure d'un doigt; d'autres diſent, ce qui la fait appeller *lapis Lincis*, c'eſt que l'on a cru qu'elle ſe formoit de l'urine des Linx.

Cette bellemnite eſt plus dure que la pierre Judaïque, nonobſtant on luy attribuë les mêmes qualitez, & Monſieur Charas m'a dit que l'on la peut préparer de même & que l'on peut s'en ſervir aux mêmes uſages, cette pierre eſtant caſſée eſt d'une couleur de corne dans la concavité, de laquelle il s'y trouve une eſpece de terre griſe & ſeche, d'un gouſt incipide, ainſi qui ne peut-eſtre propre à rien, il paroît auſſi au bout de cette pierre comme une eſpece de ſoleil.

On trouve quantité de ſes pierres aux environs de Paris en croiſant ou labourant la terre, principalement dans les ſableuſes.

CHAPITRE XIX.

De la pierre de Boulogne.

LA pierre de Boulogne eſt une pierre peſante d'un gris argenté & luiſant; aſſez approchante en figure à la pierre nefretique qui ſe trouve fort communement autour de Boulogne en Italie, d'où elle a pris ſon nom.

Cette pierre n'a autre uſage, qu'aprés avoir eſté calcinée pour en faire un phoſphore dont Monſieur Lemery en a fait un fort grand diſcours à la fin de ſon livre de Chymie qui ſemble eſtre plus vray-ſemblable & mieux digeré que tous cuex qui en ont parlé avant luy, quoyque Monſieur Vvormes en ait fait auſſi un fort grand diſcours, où ceux qui deſireront faire le phoſphore pourront avoir recours.

La pi rre de Boulogne n'eſt pas encore fort connuë, ce qui fait que nous n'en vendons que tres-peu, ce qui pourra venir par la ſuite des temps.

Quelques uns donnent à cette pierre calcinée les noms d'éponge du Soleil ou de la Lune, de pierre illumineuſe, de pierre de Lucifer, de pierre de Caſſiololanus ou de phoſphore de Kirkerus. Divers noms du phoſphore.

CHAPITRE XXI.

Des Pierres de Ponce.

LEs pierres de ponce que les Latins appellent *pumex* ſont des pierres de differentes couleurs, figures & peſanteurs, y en ayant de blanches, de gri-

ses, de legeres, de pesantes, de grosses, de petites, de rondes & de plattes, elles sont estimées plus ou moins bonnes suivant qu'elles sont recherchées, car les uns estiment les blanches, les autres les grises, d'autres les legeres, & les autres aiment mieux les pesantes, je diray neanmoins que les ponces les plus estimées sont les grosses & les legeres, sur-tout, pour les Parchemeniers & Marbriers qui en consomment beaucoup, & les petites ne sont gueres employées que par les Potiers d'étain à cause qu'il faut qu'ils les mettent en poudre; à l'égard des pierres de ponce plattes, elles ne sont employées que par les Corroyeurs, en un mot les pierres de ponce ont tant d'usage, que nous n'avons gueres de marchandises dont on fait plus de comsommation, en ce qu'il y a quantité d'ouvriers qui s'en servent. A l'égard de la Medecine, le peu d'usage qui s'en fait ne merite pas d'en parler, sinon qu'aprés avoir esté calcinez & broyez, on se sert de la poudre pour se nettoyer les dents.

Pour ce qui est de la nature & ce que c'est que la pierre de ponce, il m'a esté impossible de sçavoir ce que ce pouvoit estre au vray; c'est ce qui fera que je me contenteray de rapporter ce que quantité d'Auteurs en disent, qui est que c'est une pierre qui sort du Mont Vesuve ou Etna, & qui par la violence des vents est jettée dans la Mer où elle se trouve nageante sur la superficie des eaux d'où on la ramasse, & d'autres qui disent qu'elles proviennent des pierres des montagnes qui ont esté embrasez par les feux souterrains, quoyqu'il en soit il est certain que la pierre de ponce est une pierre calcinée, en ce qu'elle est legere, porreuse & troüée, & qu'elle a esté dans la Mer ou quelle est d'une nature salée, dautant que toutes les pierres de ponce que nous vendons sont salées, ont un goust de marecage & toutes remplies de petites éguilles.

CHAPITRE XX.

De la pierre d'Aigle.

ON appelle pierre d'Aigle certaines pierres qui sont creuses vers leur milieu, & qui renferment un noyau pierreux & argilleux qui fait du bruit quand on secouë la pierre.

On en trouve ordinairement de quatre sortes, & on les appelle indifferemment en Latin *Lapis ætites*, mais le noyau s'appelle *callimus*. La premiere est brune, ovale, ordinairement longues de deux à trois pouces & demi de large, raboteuse, & qui reçoit un assez beau poli. La seconde est un peu moindre que l'autre; il semble qu'elle soit faite par couches & paroît participer beaucoup du fer, car elle est couverte d'ocre comme les mareacistes de fer. La troisiéme espece est raboteuse & semble composée des débris de petits caillous luisants, & de differentes grosseurs, dont les uns sont bruns & les autres roussâtres, & quelques-uns comme transparents, tous ces caillous sont unis fortement par un ciment naturel, & l'on ne trouve le plus souvent que des grains de sable dans son creux. La quatriéme espece est blanc-cendrée & renferme de l'argille ou de la marne, cette espece vient d'Allemagne. La premiere & la seconde se trouvent dans les fondrieres du Cap saint Vincent en Portugal, & dans les montagnes proche Trevoux dans la principauté de Dombes, on est desabusé aujourd'huy qu'elle se trouve dans les nids des Aigles; il seroit à souhaitter que les vertus que l'on attribuë à la pierre d'Aigle fussent bien certaines; les Auteurs assurent qu'elle facilite l'accouchement si on l'attache à la cuisse d'une femme

femme qui eſt en travail, & qu'elle empêche les fauſſes couches ſi on l'attâche au bras, on croit que miſe en poudre & mêlée dans un Cerat, elle diminuë les peroxiſenes de l'épilepſie ſi on l'applique ſur la teſte, on prétend que la marne ou l'argille qu'on trouve dans ſon creux ſoit ſudorifique, & qu'elle arreſte les cours de ventre.

On ſera peut eſtre ſurpris de ce que j'ay dit à la page 44 au Chapitre de l'Aigle, que nous vendons les pierres que ces oiſeaux mettent à l'entrée du troú de leur nid pour garentir leurs petits de la foudre & des injures du temps, cè n'a eſté que parce que je ne ſuis pas certain que la choſe ſoit effectivement vraye; mais la plus ſaine opinion d'aujourd'huy eſt que ces pierres que nous vendons ſous le nom de pierre d'Aigle, ne ſont autre choſe que ce que je viens de marquer.

CHAPITRE XXI.

De la Crapaudine.

LA Crapaudine qu'on appelle en Latin *buſonites* ou *batrachites*, eſt une pierre qui ſe trouve auſſi dans les montagnes ou dans les champs, on a cru qu'elle ſe trouvoit dans la teſte des vieux crapaux, ou qu'elle eſtoit vuidée par la bouche de cet animal lors qu'on la mettoit ſur un drap rouge; mais Boot & ceux qui en ont fait des recherches exactes, aſſurent que cette pierre ſe forme dans la terre, on en voit ordinairement deux eſpeces, ſçavoir la ronde & la longue; la Crapaudine ronde a la figure d'une petite calote; elle eſt ronde dans ſa circonference, creuſe en dedans, connexe en dehors, & fort polie, large d'environ demi pouce à ſa baze. On en trouve qui ſont gris foncez, tirans ſur le bleu & quelques autres qui tirent ſur le fauve; mais les unes & les autres ſont ordinairement d'une couleur plus legere à leur baze. La Crapaudine longue a le plus ſouvent un pouce de long ſur quatre ou cinq lignes de large arondies par les deux bouts, creuſe en goutiere ou en maniere d'auge & voutée au deſſus. On en trouve qui ſont griſâtres plus ou moins foncées, marbrées de quelques taches rouſſâtres & polies comme les rondes; on fait monter la Crapaudine ſur-tout la ronde ſur des bagues; mais c'eſt plutoſt pour ornement que pour les vertus qu'on luy attribuë, car elles ſont tres-incertaines, ſur-tout celle qu'on prétend qu'elle a d'abbattre l'inflammation ſurvenuë à l'occaſion d'une piqueure de mouches à miel ou de quelques autres animaux. Il eſt faux qu'elle change de couleur & qu'elle ſuë quand on l'approche du goblet où il y ait du poiſon, quoyque Boot & quelques autres aſſurent que la Crapaudine ſe trouve dans la terre, je ne voudrois pas neanmoins conteſter qu'il ne s'en trouve dans la teſte des vieux crapaux, mais il eſt certain que celle que nous vendons ne provient point de ces animaux, mais ſe trouve dans la terre ainſi que je le viens de marquer, & cette deſcription de la Crapaudine de terre & celle du *lapis atites* m'a eſté donné par Monſieur de Tournefort, qui eſt une perſonne ſur laquelle on peut s'aſſurer.

CHAPITRE XXII.

Du Lapis Amiantus.

LE Lapis Amiantus est une pierre d'un noir verdâtre dessus & dessous, assez pesante, laquelle estant cassée approche de l'alun de plume, en ce qu'elle s'éleve par filets d'un blanc verdâtre, ou pour mieux dire d'une couleur de corne. Cette pierre est incombustible, & les Anciens ne se sont point trompez quand ils ont écrit que le Lapis Amiantus & l'alun de plume estoit la même chose. Il y a neanmoins quelque difference, parce que l'alun de plume est par filets longs, & le Lapis Amiantus a ses filets fort courts, & de plus c'est que le dessus & le dessous, ou pour mieux dire, les extremitez de l'alun de plume, ne sont pas de la couleur de ceux du Lapis Amiantus, quoyqu'il en soit le Lapis Amiantus se trouve en Turquie, car tout celuy que nous vendons vient de Constantinople. A l'égard de son choix & de son usage je n'en sçache aucun.

CHAPITRE XXIII.

Du Cobalthum.

LE Cobalthum ou Kobaltum est une pierre rougeâtre, dure, pesante & par grains, de la grosseur de nos poids, qui sont attachez plusieurs ensemble à une espece de gangue & à une marcachiste semblable à l'antimoine mineral, ce Cobalthum se trouve ordinairement dans les mines d'argent, & est la peste aux ouvriets estant un dangereux poison, car si par malheur il en tombe dans de l'eau & que le mineur ou Mineraliste soient obligez d'aller dans cette eau, ils sont seurs d'avoir les jambes toutes ulcerées. Ce Cobalthum est bien different de celuy de quelques *Auteurs qui marquent* que c'est la Cadmie ou pierre Calaminaire. Mais ils se sont lourdement trompez, comme il est facile de le voir.

A l'égard de ses usages, il me sont inconnus, sa rareté fait que l'on n'en demande que tres-peu.

CHAPITRE XXIV.

De l'Osteocole.

L'Osteocole ou pierre d'os rompus est une pierre areneuse troüée comme un os dont nous en avons de deux manieres, l'une pesante, graveleuse, inegale & assez ronde, & l'autre legere, moins raboteuse. L'osteocole ou pierre d'os rompus se trouve en plusieurs endroits d'Allemagne où elle est appellée benbru, mais principalement proche de Spire, d'Heidelberg & d'Armestat; on prétend que cette pierre a la faculté de remetrre les os rompus, tant prise interieurement qu'appliquée sur la fracture.

Nous vendons encore quantité d'autres sortes de pierres, comme la pierre d'Asso ou Assienne qui est semblable à du marbre, la Serpentine & la Pierre de Sang, qui est une espece de marbre rempli de quelques petites taches rouges d'où luy est venu le nom de pierre de Sang, parce que l'on prétend qu'elle a le pouvoir d'arrester le sang. La pierre étoillée qui a la faculté de remuer dans le vinaigre, la pierre Amomites, Lalosopetra, le Cristal de roche, le Cristal de Madacascar, l'Albâtre, ainsi de plusieurs autres pierres dont quantité d'Auteurs font mention.



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES

LIVRE CINQUIEME.

PREFACE.

Des Terres.



E comprendray en ce Chapitre non seulement les terres qui ont quelques usages en Medecine ; mais encore celles dont les Peintres se servent, en un mot tout ce qui est tendre & fryable ; & pour ce sujet n'ont pû estre mis au rang des pierres Je comprendray en ce Chapitre tout ce que l'on tire des terres ; c'est à-dire de celles qui font partie de nostre negoce. J'ay mis au nombre des terres le Cachou, non pas à cause de la ressemblance qu'il a de la terre, mais parce que la plûpart veulent que s'en soit une, ainsi qu'il en porte le nom, comme il se verra au Chapitre suivant.

CHAPITRE PREMIER.

Du Cachou.

LE Cachou suivant Monsieur de Caën Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, & selon ce que luy en a assuré un de ses amis, est une terre qui se trouve dans le Levant où elle est appellée masquiqui, laquelle se rencontre ordinairement sur les Montagnes les plus élevées où croisent les Cedres sous les racines desquels se trouvent cette terre qui de soy est fort dure & en masse ; pour ne rien perdre de cette terre les Algonquains en ramassent le tout qui est fort graveleux, le rendent liquide avec l'eau de riviere & le mettent en

maniere de paste qu'ils font secher au Soleil jusqu'à ce qu'ils paroissent dans la dureté qu'il est, ces Algonquains en portent toûjours sur eux, & s'en servent pour la douleur d'estomac, ils l'appliquent dessus même en maniere d'onguent.

Quoyque cette description de Cachou ne paroisse pas tout-à-fait vray semblable en ce qu'il n'y a gueres d'apparence que le Cachou soit une terre, mais comme la personne qui a donné cette description à Monsieur de Caën luy a assuré, & qu'il est appellé des Latins *terra Japonica*, j'ay esté obligé de ranger le Cachou au rang des terres & de laisser la decision de sçavoir ce que c'est à ceux qui en ont plus de connoissance que moy, pour dire que l'on doit choisir le Cachou d'un rouge tanné au dessus, & d'un rouge clair au dedans, le plus luisant & le moins brûlé qu'il sera possible.

Comme le Cachou est une Drogue assez amere & d'un goust desagreable, si-tost que l'on en met dans la bouche, on le réduit en poudre subtile & l'on y incorpore dedans de l'ambre gris & avec des mucilages de gomme adragant, on en fait une paste, de laquelle on forme des petits grains semblables en couleur & figure aux crottes de souris; & plus on peut faire ces troschisques petits, plus ils sont estimez.

Cachou préparé.

L'usage du Cachou entier ou préparé est pour fortifier l'estomac, pour rendre l'haleine agreable; en un mot c'est une des meilleures Drogues que nous ayons, & aujourd'huy la moins en usage, ce qui n'est venu que depuis que le Thé & le Caffé sont devenus communs; quoyque neanmoins le Cachou ait beaucoup plus de proprietez que ces deux dernieres Drogues.

Comme le Cachou a un goust fort desagreable, sur tout d'abord qu'on le met dans la bouche, quelques personnes mêlent avec l'ambre gris du sucre.

CHAPITRE II.

De la terre sigelée.

LA terre scellée ou sigelée est une espece de bol blanc tant soit peu rougeâtre, que l'on détrempe dans de l'eau, & ensuite on en forme des petits pains à demi ronds de la grosseur du pouce, sur laquelle on y a empreint divers caracteres. La diversité de figures, de couleurs, & les differents cachets qui se trouvent sur la terre sigelée, me fait juger que chacun la fait à sa fantaisie, & que ce ne peut-estre qu'une terre grasse & astringente plus ou moins colorée & réduite en petits pains tels que nous les voyons. Je ne m'arresteray point à vouloir décrire toutes les Histoires soit fabuleuses ou veritables que les Anciens ont fait touchant le lieu natal de cette terre, & les ceremonies que l'on fait lors qu'on la ramasse, ni comme il n'y a que le Grand Seigneur qui soit seul qui puisse la sceler de son cachet, pour dire que n'estant partie capable d'en autoriser où blâmer l'usage, je diray que la terre sigelée la plus usitée & qui est estimée la meilleure, est celle qui est en petits pains rougeâtre, la moins graveleuse & la plus astringente qu'il est possible.

Son usage est par la Medecine où elle est assez souvent employée à cause de sa vertu astringente; elle est aussi un des ingrediens de la Theriaque où elle n'a besoin d'autres préparations que d'estre veritables ou du moins des qualitez cy-dessus.

A l'égard de la terre de Lemnos, on prétend que c'est la terre sigellée, qui est comme elle est tirée de terrre sur laquelle on n'a fait aucune façon.

CHAPITRE III.

Du Bol.

SI nous avons de differentes sortes de terre sigelée, nous n'avons gueres moins de sortes de bols, dont le plus estimé est celuy à qui l'on a donné le surnom de Levant ou d'Armenie, soit qu'il en soit venu autrefois de ces quartiers-là ou qu'on luy ait donné ce surnom pour mieux le vendre ; mais comme je n'en ay jamais vu, & que tout celuy que nous vendons se trouve en divers endroits de France, je diray que le plus estimé est celuy qui nous vient du costé de Blois & de Saumur ou de la Bourgogne, & desquels il y en a de plusieurs couleurs, sçavoir de gris, de rouge & de jaune, le jaune est celuy qui est le plus estimé, en ce que c'est luy que l'on fait passer plus facilement pour bol du Levant, & de plus c'est que les Doreurs s'en accommodent mieux.

Comme ces sortes de bols coûtent beaucoup à faire venir de Blois ou de Saumur icy, nous préferons celuy de Baville & d'autres endroits d'autour Paris, en ce que les paysans qui nous les apportent le donnent à beaucoup meilleur marché que celuy que nous faisons venir. Toutes sortes de bols, pourestre de la bonne qualité, il faut qu'il soit doux au manier, non graveleux, luisant & fort astringens, c'est-à-dire qu'en les approchant de la langue ou des levres on ait de la peine à les en retirer, toutes les sortes de bols ont beaucoup d'usage à cause qu'ils sont fort astringens, ceux qui tirent le bol des carrieres le lavent pour en separer le gravier, ensuite en font une paste dont ils forment des bastons plats de la grosseur & longueur du doigt, & qui est ce que nous appellons broüillamini ou bol en bille. Broüillamini

CHAPITRE IV.

De l'Ocre.

L'Ocre jaune & rouge n'est qu'une même chose, son naturel est jaune, & on la convertit en rouge par le moyen d'un fourneau de reverbere dans lequel on la met pour faire rougir par la force du feu. Toutes les bonnes mines d'Ocre de France sont en Berry, & entr'autres celle qui est au lieu appellé saint George sur la Prée sur le bord de la riviere d'Ucher à deux lieux de la Ville de Vierzon en Berry ; on la tire de la même maniere que le charbon de pierre. Cet Ocre se trouve à 150 jusqu'à 200 pieds de profondeur en terre, de l'épaisseur de 4 jusqu'à 8 pouces seulement au dessous de cet Ocre. Il se trouve un sablon blanc semblable à celuy d'Estampe, & au dessus dudit Ocre, c'est une terre jaune, argilleuse, qui ne vaut rien.

Il vient aussi de l'Ocre jaune & rouge d'Angleterre d'un endroit qui s'appelle Ruë, elle est plus brune que celle de France, mais moins bonne, parce que de sa nature elle est seche à cause qu'elle provient d'une terre pierreuse que l'on broye au moûlin, au lieu que celle de Berry est naturelle, a plus de corps, est plus grasse & foisonne davantage, & beaucoup meilleur à l'huile, cela est tellement vrai que les Hollandois en demeurent d'accord, dautant qu'ils ne peuvent employer celle d'Angleterre à moins qu'ils n'y mettent parmi la moitié de celle de Berry. Ocre Rouge.

L'Ocre jaune & rouge a beaucoup d'usage pour la peinture, la plus estimée est celle qui est seche, tendre, fryable & haute en couleur & la moins graveleuse.

Brun rouge. Il nous vient encore d'Angleterre un Ocre rouge que nous appellons ordinairement brun rouge dont on se sert pour la peinture, & le brun rouge qui

Potée. est d'une couleur bien foncée est appellé potée, dont on se sert à polir les glaces.

CHAPITRE V.

De la terre verte.

NOus vendons de deux sortes de terre verte, sçavoir la terre verte de Verone que l'on nous apporte d'auprés de Verone en Italie, d'où est venu son nom & la terre verte ordinaire.

La terre de Veronne doit estre pierreuse & la plus verte qu'il se pourra, & prendre garde qu'il n'y ait point de veines de terre dedans.

La terre verte ordinaire doit estre la plus verte & la plus approchante de la Veronne qu'il se pourra.

CHAPITRE VI.

De la terre de Cologne.

LA terre de Cologne est une terre tout-à-fait semblable à la terre d'ombre, à la reserve qu'elle est plus brune. Cette terre a quelque usage dans la peinture. On la doit choisir tendre & fryable, la plus nette & la moins remplie de menu qu'il sera possible.

CHAPITRE VII.

De la terre d'ombre.

LA terre d'ombre est en pierre de differentes grosseurs & nous vient d'Egipte & autres endroits du Levant.

Le choix de cette terre est d'estre tendre, en gros morceaux, d'une couleur minime tirant sur le rouge, en ce qu'elle est meilleure que la grise.

Son usage est pour la peinture, avant que de broyer la terre d'ombre, on la brûle tant pour la peinture en huile que pour les Gantiers, estant brûlée devient plus rougeâtre.

Il en faut éviter la fumée estant fort puante & nuisible.

CHAPITRE VIII.

Du Tripoli.

LE Tripoli ou Alana est de deux sortes en France, l'un se tire à Poligny en basse Bretagne prés de Renne, l'autre se tire du lieu appellé le petit Menna en Auvergne proche Riom.

Celuy de Bretagne est le plus estimé & le meilleur, plus propre aux Lapidaires, Orfevres, Chaudronniers & à tous autres ouvrages, il le tire dans une montagne à 20 ou 30 pieds de profondeur, & se trouve par lits épais d'un pied plus ou moins, il se transporte à Redon où il s'embarque & de-là vient à Nantes.

Celuy d'Auvergne est moins estimé en ce qu'il n'est pas propre aux Lapidaires, Orfevres, ni Chaudronniers à cause qu'il n'a pas de corps, & qu'il se met par feüilles comme un livre lors qu'il est sec, l'on s'en sert seulement à tripolir dans les ménages, ce Tripoli se trouve presqu'à fleur de terre.

L'on prétend que le Tripoli est une pierre, laquelle est devenuë legere par le moyen de certaines veines de terre souphreuse qui ont brûlé sous ce tripoli, & luy a donné la qualité de blanchir, tripolir ou éclaircir le cuivre.

Il y a aussi des mines de Ttipoli en Italie & ailleurs ; mais comme cette marchandise est de peu de valeur & de consommation, elle n'est pas beaucoup recherchée, & de plus comme nous en avons assez en France, il n'est pas besoin d en faire venir des aut es endroits.

CHAPITRE IX.

Du rouge d'Inde.

LE rouge d'Inde ou terre de Perse est ce que nous appellons mal-à-propos rouge d'Angleterre. Cette terre est une drogue assez chere, principalement celuy qui est en petites pierres moyennement dures & hautes en couleur. Ce rouge n'est employé que par les Cordoniers qui s'en servent détrempé dans du blanc d'œuf pour rougir les talons des souliers.

Nous vendons encore quantité d'autres sortes de terres comme elles viennent des carrieres, comme la Marne que quelques-uns vendent sous le nom de bol blanc. Marne ou Bol blanc.

Et d'autres qui ont esté lavés, comme le blanc de Roüen, le blanc de Seve, du Port Neüilli, la Craye de Champagne & d'autres que nous ne vendons point en ce que nous avons de la peine à en recouvrer, comme le Smectin qui est une glaise grasse & gluante, pesante, tantôt jaunâtre, tantôt noirâtre ; cette terre est fort en usage en Angleterre par les Cardeurs de laine qui luy ont donné le nom de Soleterd, & à cause que cette terre fait presque la même chose que le savon, les Latins l'appellent *terra saponaris*, de la terre de Mexique qui est une terre extremement blanche, dont les Mexiquains se servent pour blanchir, & en Medecine comme de la Ceruse, ils s'en servent aussi à polir l'argent. Smectis.

Le Marga qui est une espece de pierre blanche fort semblable à la Craye de Champagne.

Agaric mineral. Le Lithomarga ou Stenomarga qui est ce que nous appellons moële de pierre ou agaric mineral ou lait de la Lune, cette pierre se trouve dans les fentes des rochers dans les endroits de l'Allemagne, & ces differens noms ont esté donnez à cette pierre, à cause qu'elle est extremement blanche & fryable, & que cette blancheur ne luy vient que parce qu'elle se calcine à la vapeur des métaux.

Divers sortes de terres. Il y a encore quantité d'autres sortes de terres, comme la terre Eretrienne, la terre Samienne, la terre de Chio, la terre Sellusienne, la terre Cimolienne, la terre Areneuse, & de quantité d'autres dont plusieurs Auteurs font mention.

Pipes. Nous faisons de plus un fort gros negoce de pipes, tant d'Hollande que de de celles qui se font à Roüen Les pipes vrayes-Hollandes sont longues & tres-belles qui est le contraire de celles de Roüen qui sont courtes, & faite d'une terre grisâtre & bien plus mal bastie. Je ne m'arresteray pas à en faire aucune relation, la marchandise estant assez connuë, & qu'il n'y a point d'autre choix que de prendre garde si elles ne sont pas cassées, & que chaque grosse contient douze douzaines.

Préparations des pierres & des terres. A l'égard de la préparation des pierres ou des terres, elle se fait pour l'ordinaire en deux manieres, c'est à-dire en les broyant sur un porphire, ou écaille de mer comme les perles, les Jacintes, les Topases, les Emeraudes, le Saphirs, les Coraux, l'Aimant, la pierre Calaminaire, la Tutie, & autres semblables ; & la deuxiéme en la triturant dans un mortier avec de l'eau, afin d'en retirer le plus subtil, comme la Litarge, la Ceruse, le Minium. Les premiers aprés avoir esté broyez à l'eau rose sont mis par petits trochisques, & les seconds en sortant de l'eau sont mis par tablettes comme des conserves.

Ad majorem Dei gloriam.

FIN.





TABLE

de la premiere Partie de l'Histoire generale des Drogues.

Concernant les Vegetaux; Sçavoir les Semences, Graines ou Grains; Bulbes & Oignons, Racines, Roseaux ou Cannes, Ecorces, Bois, Feüilles, Fleurs, Fruits, Gommes, Sucs, & autres choses qui en dependent, comme Huiles, Essences, Esprits, Sels, &c.

A

C

D

F

G

Graine

N

O

P

Fin de la Table de la Premiere Partie.



TABLE

de la Seconde Partie de l'Histoire generale des Drogues.

Concernant les Animaux Terrestres, Volatiles, Aquatiques, Amphibies, Reptiles, Insectes & Coquillages, leurs Parties, Excroissances, & autres choses qui en proviennent, comme Soye, Laine, Poil, Plume, Sang, Axonge ou Graisse, Huile, Cire, Miel, &c.

A

B

C

Fin de la Table de la seconde Partie.





TABLE

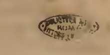
de la Troisiéme Partie de l'Histoire generale des Drogues.

Concernant les Fossilles ; Sçavoir, les Métaux, demy-Métaux, Marcasites, Mineraux, Pierres précieuses & autres ; les Bitumes, Terres, & choses qui en procedent, comme les Cristaux, Emaux, Teintures, Couleurs, Extraits, Esprits, Huiles, Sels, Essences, Parfums, &c.

A

Argent

Fin de la Table de la troisiéme Partie.




APENDIX OU ADDITIONS,

de la premiere Partie, avec plusieurs Phrases ou Mots qui doivent être changez.

PAge 6. ligne 4. aprés Ammi, lisez Cumin d'Ethiopie ou Ethiopique.

A la même page ligne 5. au lieu de dire que l'Ammi a les feüilles comme l'Aneth, il faut lire petite & denclée.

Page 13. ligne 22. au lieu de lire qu'il vient de l'Anis de Chinon, il faut dire qu'il vient de saint Genou proche de Tours.

Page 16. à la fin de l'article du Bunias, on remarquera que M. Tornefort condamne ceux qui disent ou qui employent la Semence de Bryonne pour celle de Naveau Sauvage.

Page 17. aprés la ligne penultiéme, ajoûtez qu'il est bon de remarquer que les Choux Sauvages de France & de Flandre qui sont de même espece, produisent toutefois une graine differente en qualité aussi-bien qu'en grosseur, celle de Flandres est plus grosse ; mais l'Huile de Colsa qui en provient, est inferieure en bonté à celle de Champagne, de Brie, ou de Normandie.

Page 18. ligne 7. au lieu de Caffé est en party, lisez Caffé a été mis en party.

Page 18. ligne 8. apres le mot d'Europe, ajoûtez que le Ris vient ordinairement dans l'eau, & quelques-uns disent que quoyque l'eau croisse, son épi est toûjours au dessus de l'eau.

Et à la derniere ligne de la même page, au lieu de Legumes, lisez Grains.

Page 22. lisez que la Fleur de la Luzerne est semblable à celle du Melilot ou des Treffes, & non à celles des Mauves.

Page 24. lisez que les feüilles du Mahalep approchent de celles du Cerisier, & non de celles des Orties.

Page 26. lisez que les Fleurs des Myrtes sont en Roses & non en Clochettes.

A la même page il faut ajoûter qu'à l'égard des Myrtilles que nous vendons, ne sont point les Bayes des Myrtes, ainsi que M. Charas me l'a asseuré : mais sont selon M. de Tornefort, les Bayes du *Vitis Idea*, décrit dans tous les Auteurs, & fort commun dans nos bois.

Page 38. ligne 19. aprés le mot de Sophistiquer, ajoûtez qu'ils vendnt.

Page 39. comme la Rose de Jerico n'est d'aucun usage dans la Medecine, & que je n'en ay fait graver la Figure que pour faire connoître qu'elle est bien differente d'avec l'*Amomum Racemosum* A l'égard des vertus que l'on luy attribuë de s'épanoüir dans l'eau la veille de Noël, ou quand une Femme veut accoucher, je n'en diray rien pour n'en être pas certain.

Page 46. J'ay jugé à propos de rapporter icy ce que M. de Tornefort m'a donné touchant l'Ipecacuanha.

De l'Ipecacuanha.

ON apporte trois sortes d'Ipecacuanha d'Amerique : Sçavoir, la blonde, la noiratre & la blanche. La blonde vient du Perou, & nous la recevons de Cadiz. Les Espagnols l'appellent Bexugillo, que nous prononçons Becouguille. Ses plus grosses racines ont environ trois lignes d'épaisseur. Elles sont tortuës, ridées par enneaux, blondes, traversées dans leur longueur d'une corde ou nerf plus pâle, & cette corde est revetuë d'une écorce épaisse d'une ligne, cassante lors qu'elle est seche, amere, resineuse, & dans laquelle se trouve la plus grande vertu. Les racines qu'on vend ordinairement sont épaisses depuis une ligne & demie à deux, & ne laissent pas que d'être tres-bonnes. Elles guerissent les plus vieilles dissenteries, & celles même où le *Rectum* est ulceré par le sejour des matieres. Elle fait ordinairement vomir. J'ay pourtant gueri des personnes qui n'étant pas disposées naturellement à vomir, ont rendu beaucoup des matieres par les selles, aprés avoir souffert des grandes nausées ; & j'ay toûjours remarqué que ceux qui n'avoient pas des nausées ne guerissoient pas. Ce qui me fait croire que non-seulement l'estomac est débarrassé des matieres étrangeres qui en corrompoient le levain ; mais que la masse du sang se décharge par les glandes qui tapissent cette partie, & tout ce qu'on appelle les premieres voyes de quantité de serositez qui emportent les sels heterogenes qui produisoient cette maladie ; de façon que toutes ces humeurs se precipitans dans les intestins des personnes qui ne sçauroient vomir naturellement, elles les délivroient de cette facheuse maladie. Et l'on peut assurer que nous n'avons pas de remede qui agisse si promptement & si sûrement. La doze ordinaire est de demi gros ou un gros dans du vin, dans du boüillon, ou dans quelque autre liqueur. Si la premiere doze ne guerit point, il faut en donner une seconde, & puis une troisiéme s'il est necessaire. Mais il est bon de donner la potion suivante ou une semblable quand le vomissement est passé, afin de rétablir l'estomac, & fortifier les intestins.

Recipè. Aquar. Scab. & Card. Bened. unc. tres. Confect. de Hyacinth. drag. unam. Sal. Absynth. CC. Prepar. & Corall. Rubr. Prep. scrup. unum. Syrup Flor. Tunic. vel de Absynth. unc. unam. Il est des occasions où je me suis fort bien trouvé du Sirop de Pavot blanc, ou du *Laudanum.*

La racine d'Ipecacuanha noiratre, nous est apportée du Bresil par la Flotte qui vient du Rio Janairo, & nous la recevons de Lisbonne, ou de Porto en Portugal, & je suis persuadé que c'est cette espece dont parle Pison. Elle est noiratre, plus grele que celle de la blonde, plus ridée & comme denrée, plus amere & beaucoup plus violente. Il est vrai qu'on en peut moderer la dose. Mais elle ne guerit pas si sûrement que la blonde.

Apendix.

La racine d'Ipecacuanha blanche, n'est point amere, ny ridée par anneaux comme celle des autres especes. Les plus grosses racines ont deux ou trois lignes d'épaisseur, & les plus menuës environ une ligne. Elles purgent assez bien ; mais je n'ay encore gueri aucune dissenterie que par leur usage. Elle vient aussi du Bresil. Pison avouë qu'elle est beaucoup plus douce que la precedente, & que c'est un bon alexitaire.

Page 31. Ajoûtez à l'article du Jalap que son fruit est fort semblable aux Mirtilles.

Page 56. ligne penultiéme, aprés ces mots Nôtre-Dame, on l'appelle à Paris Racine Vierge.

Page 63. au lieu de dire que l'Iris de Florence est semblable à l'Iris *Nostras*, c'est une grosse erreur, puis qu'ils sont tout à fait differents.

Page 68. ligne 15. au lieu de lire que les feüilles de la Thimelée sont semblables à celles de l'Olivier, il faut dire à celles du Lin.

Page 69. ligne 20. aprés dix Testons ajoûtez la livre.

Page 90. ligne 13. il faut lire que l'on fait un débit tres considerable à Lyon de Reglisse en poudre, à cause de plusieurs particuliers qui s'en servent.

Page 101. aprés l'art. de l'huile du Sucre, on doit ajoûter que nous faisons encore commerce de toutes sortes de Cannes ou Roseaux, soit de ceux qui s'employent par les Ouvriers de divers Métiers, où dont le Public se sert sous le nom de Cannes communes, Bamböches, &c. que les Tourneurs, Tabletiers, & autres Artisans mettent en Oeuvre, & en état de porter à la main en les enrichissant par les bouts d'Argent, d'Yvoire, d'Agathe, de Cristal, &c.

Page 105. ligne 16. aprés le mot d'Aspalath, on y ajoûtera ce que j'ay récouvert depuis l'impression de l'article de ce Bois ce qui suit

ASPALATHUM sunt arboris Chinensis minoris Calemba affinis Fragmenta lignosa, solida, ex fusco rufescentia striis interdum Albicantibus notata, solida, bituminosa, ligno aloës laxiora & crassiora, minùs solida, saporis amaricantis, pinguis, resinosi, odoris debilioris.

Frutex Aspalathi spinosus est, in montibus nascens, nonnullis venenatus habetur.

Plures apud veteres Aspalathi species describuntur, quæ apud nos non prostant, & vix cognoscuntur. Veterum lignum Aspalathum usurpatum fuit in unguentis odoratis. Coquebant scilicet lignum in oleo, quo resina extracta fuit, & hoc oleum usurpabant.

Aspalathum colligitur eodem modo ac lignum Aloës fatentibus chinensibus colliguntur etiam solum modo fragmenta odoratiora & resinosiora.

Page 128. ligne 5. au lieu de Seyde lisez d'Alexandrie.

A la même page ligne 10. au lieu de Seyde au Levant, lisez d'Alexandrie d'Egypte.

A la même page ligne 11. au lieu de Seyde lisez d'Alexandrie. Et à l'Apostil, Sené de la Palte ou d'Alexandrie.

A la même page ligne 12. & 13. au lieu de payent Tribut ou Doüane au Grand Seigneur, lisez & des Terres du Grand Seigneur sont en party.

A la même page ligne 30. au lieu d'Alexandrie, lisez de Seyde.

Et à la derniere ligne, au lieu de qu'elles sont, lisez qu'elle est.

Page 149. ligne 26. & 27. au lieu des Cheveux de Venus, lisez le Politric.

Page 171. Ajoûtez à la fin de l'article de la Roquette & de la Cendre de Feugere, que nous vendons de plus des Cendres en Tonne, qui viennent d'auprés de Montargis du Pays de Morvan, c'est pourquoy elles sont appellées Cendres noires ou de Morvan.

Leurs choix est d'être noires, les moins remplies de briques & les plus acre sur la langue, c'est à dire les plus salée que faire se pourra. On prendra garde aussi qu'elles n'ayent eté aspergée d'eau.

Son usage est pour les Blanchisseuses, qui s'en servent avec la Soude.

Outre ces Cendres de Tonne, il y a encore les Cendres de Denize ; mais le peu que nous en voyons fait que cela ne merite pas la peine d'en parler.

Nous vendons de plus le Groësin, qui est du verre cassé, ou rognures de verre, que nous faisons venir de differends endroits, pour jetter à la fonte pour en faire d'autres.

Page 191. ligne derniere, ajoûtez qu'il se rencontre au Bresil des arbres qui portent des petits fruits de la grosseur du Poivre de la Jamaïque, ce qui ne provient que du terroir ou de la nature de l'arbre. Et comme je n'en ay jamais vû, j'ay jugé à propos de rapporter ce qu'un amy a bien voulu me donner,

Cariophylli Plinii sunt arboris Americanæ canningba hernandis bacca rotunda ex fusco nigricantes piperis magnitudine, & forma in summo umbelicata includentes sub tenui pelicula & substantia fungosa binos acinos nigros parvos tenui membrana vestitos saporis & odoris ad Cariophyllos accedentis sed debilioris alias vocatur amomum.

Cortex hujus arboris in officinis nostris, vocatur cassia caryophyllata tres sunt species hujus arboris differunt tantum fructicum magnitudine vires easdem habent cum Cariophyllis nimis ejus sunt saporis & odoris. Oleum ex Cariophyllis descendit ad fundum supernatat opt. Satum ex his. Putat el Herm. Hos fructus esse verum veterum amomum & in officinis germanicis amomum vocatur.

Page 204. ligne 25. aprés le mot d'arbre, il faut y ajoûter que du Caffé en coque ayant été semé par un particulier dans un Village à six lieuës de Paris appellé les Roches en Gannois, a poussé des feuilles toutes semblables à nos petites Féves blanches d'Aricot, mais malheureusement la racine ayent été mangée par des Taupes, a été la cause que ce particulier n'a pas réussi dans son dessein.

Page 240. ligne 15. aprés le mot de quantité lisez cette Phrase Latine, qui est ce que j'ay pû apprendre depuis.

Gutta

Apendix.

Gutta Gamba est substantia gummosa & resinosa, indurata & flavescens collecta ex arbore Chinensi Indis coddampulli seu cantopuli seu canna GherKa dicta in aqua solut & calore ignis in uniformem massam redacta saporis acris & nauseosi odoris nullius. Arbor fert poma rubicunda, sapore acida, ex cortice vulnerato stillantis gutta excipiuntur vatis excepta ventriculis ovium alior.q. animalium includuntur sic que in unam massam coacta ad nos feriur, qua tamen gummi genus non ..Collectum succum indi solvunt aquâ, solutum filtrant inspissant atque in cylindriacam alij aliam formam configurant, optime corrigitur succo citri illo solutum exsiccatur.

Vires est calid. purgans serum & pituitam unde convenit hydropicis. Dosis est a x. ad gr. xv. Pt. usurpari in pulvere sed plerumque cum aliis ut pulvere G.alappa, &c. datur Corrigitur cum aceto vel potius. xiij. & sic sit extractum. q. ad x. feliciter dari potest.

Page 242. Quoyque je dise au Chaptre de la Gomme Turique, que c'est de la Gomme Arabique tombée en temps de pluye, un de mes Amis m'a assuré que ce n'en étoit pas, & que c'étoit one autre Gomme rouge que l'on nous apportoit d'Egypte.

Page 241. ligne 31. au lieu de seau lisez sault.

Page 245 ligne 12. aprés le mot de Mastic, ajoûtez il en vient aussi quantité de la Satalie dant le Levant.

Page 245. ligne 14. lisez que les Cappes aplaties & salées, sont de la graudeur d'un denier, & viennent d'Alexandrie.

Page 262. ligne 4. au lieu de lire que la Gomme Elemy en Roseaux que nous vendons vient d'Ethiopie ou de l'Arabie heureuse, on doit lire qu'elle est apportée des Indes d'Espagne.

Page 91 ligne 2. & 3 lisez que le Ginging & la racine de *Nisi* sont la mêms chose.

Page 43. ligne 19. au lieu du mot Hollandois lisez Chinois.

Page 261. xxix. aprés le mot de point qui est à la derniere ligne, ajoûtez que dans les Galles il se rencontre assez souvent du Badgendge, que l'on rebute faute de connoissance.

Page 263. xxxj. ligne 46. aprés les mots qui sont être à ce que l'on m'a assu é les Vessies d'Ormes seches, lisez à leurs places que les Oreilles de Judas sont une excroissance spongieuse, legere, coriace & membraneuse, de la figure de l'Oreille d'où est venu leur nom, d'une couleur changeante, c'est à dire d'un rouge velouté, noirâtre, qui se trouve sur le tronc des vieux Sureaux avant que les feuilles commencent à paroître, & comme il y a peu de personnes qui sçachent ce que c'est, j'ay jugé à propos de rapporter icy cette Phrase Latine.

Auricula Judæ est excrescentia in imo tronco sambuci spongiosa, levis coriacea & membranea instar Auricula subtus. Et cinerea superna parte nigricans saporis humidi & odoris nullius. Vocatur Auricula quia figuram habet auris. Nascitur in vetustioribus sambucis antequam folia sua emittant sapor. denotat. frigiditatem & adstringentiam. Utuntur Chirurgio in inflammationibus faucium & columella optima. in inflammationibus adhibetur. Raro interne usurpatur sed non nulli ad huc vim sanguinem sistendi & incrassandi. habere autumant.

Page 295 ligne 5. Ajoûtez que le veritable *Opium* est par petites larmes comme le mastic ; mais d'une couleur beaucoup plus sombre, au lieu de noires lisez blanc.

A la même page ligne 12. aprés le mot danger, lisez : *Opium est substantia partim resinosa, partim gummosa, nigricans, dum recens, mollecula, dum inverata diuruscula, collecta ex incisis capitibus papaverum semine albo & in massam educto, sapor. sub-acr. amaric. odor. grav. molesti & narcotici.*

Liquor extillans ex capitibus incisis est albicans, ex siccatus autem fit nigricant. Dua sunt species Thebaicum & Indicum. Sed amba sunt producta papaver. sem. alb. & differunt tantum loco natali.

In Bendala India insula crescit quod indi Thebaico etiam praferunt nostrates Thebaicum Indico pluris faciunt,

Page 298. ligne 22. aprés le mot Aluës, ajoûté qui ne different que

Addition de la seconde Partie.

Page 5. ligne 22. au lieu d'exterieur, lisez étoit.

A la même page ligne 33 au lieu de festin, lisez destin.

A la même page ligne 45. lisez ces mots, ou Pagodes dans une Paranthesé.

Page 14. ligne 9. au lieu d'Occidental, lisez Oriental.

Page 19. ligne 17. ôtez le premier mot de qui.

Page 22. à la derniere ligne, ôtez le mot de gros.

Page 23. ligne 22. ôtez les mots de Jean Lisez, cette description suivante qui m'a été écrite de Stolxolm en Suede.

De la maniere que l'on chasse & tuë les Elans.

L'Elan est un Animal d'environ huit à neuf pieds de haut, qui a la tête & les oreilles semblables à un âne, le corps & les jambes d'un Cerf, les cornes de la maniere que je les ay fait graver, mais plus larges. Lorsque l'on le veut prendre, les Lituaniens se mettent quatre ensemble, & s'en vont dans un bois armé d'un bon sabre, d'une arquebuse à roüet, & d'une bayonnette, & d'une grosse corde, & do chacun une échelle de trois pieds, pour monter chacun sur un arbre, aprés en avoir ôté la neige, si tost qu'il se tiennent en embuscade sans faire aucun bruit, & lorsqu'il commencent à appercevoir les Elans venir toûjours d'un nombre impair, c'est à dire 1. 7. 9. 11. 13. 15. 17. 19. jusqu'à 21. & ces Animaux ne sont pas si-tôt sorti de leurs tanieres, qu'aussi-tôt ils tombent du haut mal. Dans ce mo-

ment ces quatre personnes qui sont en embuscade, luy lancent chacun un coup d'arquebuse, non pas dans le corps, mais dans les flancs, ou dans les parties les plus tendres, & font toûjours ensorte de leurs casser quelques membres, & descendent & attachent les quatre membres de cet animal avec leurs cordes, & ensuite pendant que l'Animal se debat, ils tachent à luy couper le pied gauche de derriere, qui est rempli d'une moulle verte qui s'y est engendrée pendant que cet animal se débatoit. Aprés que le pied est coupé, ils le laisse là, & vont querir des paysans avec une charrette & des bœufs pour emmener la bête, que le plus souvent ils trouvent encore en vie; s'il n'est pas mort ils luy cassent la téte avec des haches, & aprés l'écorchent & en font de bons patez, & vivent de la chair de cet animal, qui est un tres bon mangé. Ce qu'il y a à prendre garde, c'est que les autres Elans ne viennent pendant que l'on tuë ces animaux, car il y auroit tout à craindre; c'est pourquoy ils tirent de temps en temps, font du bruit, ou remontent sur les arbres, & ont toûjours leurs armes prêtes. Il est à remarquer que si on donne le temps à ces animaux qui tombent du haut mal, de mettre leurs pieds dans leurs bouche & ensuite dans leurs oreilles, ils se relevent aussi-tôt & font des bonds & sont si furieux, qu'ils tueroient tout ce qu'ils pourroient rencontrer.

L'Elan est garny de poil sur le dos d'un tres beau gris de souris.

Les Elans de Canada sont bâtards, & sont beaucoup plus petits que ceux de la Lithuanie, même de la Suede.

Page 23. ligne 25. otez le mot de tant.

Page 55. ligne 22. aprés le mot d'Elephant, ajoûtez ou morphil.

Page 55 ligne 50. aprés le mot meilleur, il faut lire on prendra garde aussi que ce ne soit de la cire broyée, c'est à dire de la vieille cire blanche refonduë & preparée, & remuée avec une grande spatule, puis refonduë dans de l'eau, & ensuite mise en pain, mais elle sera facile à connoître, parce que cette cire broyée n'est jamais d'un blanc clair, mais d'un blanc mat; & lorsqu'elle est fonduë & ouvragée, elle devient aussi-tôt jaune comme de l'urine. Ce qui n'arrive pas à la cire blanche qui est d'un blanc clair. Voilà le sujet pour lequel on voit des Marchands qui établissent des cires à meilleur comte les uns que les autres.

Page 56. ligne 17. au lieu de par lisez chez.

Page 60. ligne 10. aprés le mot de poudre alinea, qu'outre les trois sortes d'ambres dont j'ay traité, qui sont le blanc, le gris & le noir, il y en a un quatriéme qui est ordinairement en petites boules rondes, que nous appellons ambre de Bayonne, mais comme il est sujet à être contrefait, c'est ce qui fait qu'il le faut couper en deux, pour voir si le dedans est parfait, & s'il approche des qualitez de l'ambre gris, dont j'ay parlé cy-devant.

Page 63. ligne 3. au lieu de en ce que des, lisez puisque aussi-tôt.

Page 63. ligne 19. au lieu de marruble lisez marube.

A la même page ligne 24. au lieu de calciste lisez calcite.

Page 65. ligne 31. au lieu de diatesseron lisez diatessaron.

Page 66. ligne 14. au lieu de massis, lisez macis.

Page 67. ligne 28. au lieu descorsonnaire, lisez de scorsonnaire.

A la même page ligne 40. au lieu de bitume lisez bistorte.

Page 74. ligne 4. aprés le mot traitent, il faut lire ce qu'un de mes amis m'a dit de la Baleine comme temoin oculaire.

L'an 1671. au mois de Novembre, il échoüa à Londres sur les quatre à cinq heures du soir une jeune Baleine de quatre ans ou environ, qui avoit monté la Tamise avec le reflus jusqu'auprés du pont, & quand le reflus s'en retourna elle fut engravée, & descendit du côté de Grevviche, ou avant de mourir, faute d'eau, elle fit deux ou trois cris comme beuglement de bœufs: elle avoit cinquante-cinq pieds de Roy de longueur, la vulve d'environ cinq à six pouces, & tout joignant du côté de la tête, à deux ou trois travers de doigt deux mammelles comme celle d'une femme nourrice. Je me suis vû avec une lanterne moy vingt cinquiéme sur la langue, où un de la compagnie tira un coup de pistolet, qui fit bruit comme s'il eût été dans une chambre bien fermée. La peau étoit approchante de celle de l'Elephant. On pouvoit marcher trente pas sur son dos, en longueur. On disoit à Londres qu'il y avoit quatre vingt ans qu'il en étoit autant arrivé.

Page 74. ligne 33. au lieu de Phenister, lisez Phinister.

Page 96. ligne derniere, ôté le mot en détail.

Page 82. ligne 25. au lieu de viande lisez chair.

Additions de la Troisiéme Partie.

PAge 2. ligne 19 ôtez le mot ors.

Page 35. ligne 36. au lieu de dur lisez doux.

A la fin de la page 9. ajoûtez que nous faisons un gros commerce non-seulement du Fer, acier, & autres métaux, en substance & non ouvré; mais encore de toutes sortes de Fer & Acier ouvré ou ouvragé, & autres choses qui dépendent de la profession de ceux que l'on appelle à Paris Marchands Ferronniers; car il est bon de remarquer que ces sortes de Marchands ne font point de Corps ou Communautez particulieres les uns avec les autres, mais qu'ils sont tous Marchands Espiciers ou Marchands Merciers, parce que ce commerce est commun aux Espiciers & aux Merciers

Page 14. ligne 18 aprés le mot d'Espagne, il faut lire qu'il se trouve aussi dans les minieres de Frioli

Apendix.

appartenant aux Venitiens, presque tout le Mercure ou le vif-argent que nous tirons de Marseille.

Un de mes amis qui a vû les lieux dont on tire le Mercure, m'a assuré qu'ils étoient si profonds, qu'il falloit plus de cinq heures pour y descendre.

A la même page ligne 32. au lieu de carantao prés un lieu appellé le Fossé rouge, lisez Carantan dans la Paroisse de la Chapelle en Jogé, dans la Seigneurie du Mesnil-do.

Page 16. ligne 37. aprés le mot experimente, lisez il est à remarquer que la mine de Cinabre qui s'est trouvée dans la Paroisse de la Chapelle en Jugé, est dans une Terre non solide, & pour y travailler il faut tout déterriorer sans pouvoir carroyer. Elle est pleines de vanules d'eau, sans aucunes grosses veines. Elle est premierement teinte d'un ocre rouge qui s'attache fortement aux mains quand on la manie, ensorte il y a par libages des Terres toutes differentes, entr'autres beaucoup d'Ocre jaune qui aproche des Marcassites, qui sont couvertes d'une matiere blanche appellée savon de mine qui n'adherent point aux doigts; environ à quarante pieds de profondeur, on trouve un Lapis bleu fort dur & à deux à trois pieds plus bas, on trouve du Cinabre en pierre, qui est dans son commencement un peu brun, & par libage dont le banc peut avoir vingt cinq à trente pied de longueur, sur quatre à cinq de grosseur; & au milieu de tout il se trouve du Vermillon en poudre d'un éclat tres brillant.

Page 17. ligne 20. aprés le mot voyons que l'on remarquera qu'il est extremement défendu en Hollande de faire du Cinabre en pierre dans les Villes, mais seulement dans les Villages; à cause du risque du feu, & de la puanteur du souffre.

A la même page 17. aprés la puanteur du Soufre à l'article du Cinabre, ajoûtez les Paysans d'Hollande, ou autres qui font le Cinabre, mettent ordinairement sur 300. livres de mercure 100. livres de souffre, & comme il n'en mettent à chaque fois qu environ 25. livres, ils ont un certain bâton qui sert à boucher la trou qui est au haut du vaisseau, neanmoins qui peut aller jusqu'au fond du vaisseau; ensorte qu'à mesure que ces vingt-cinq livres se subliment, il se fait une peau qu'il crevent à chaque fois avec ce bâton, afin de pouvoir jetter d'autre matiere dedans, & de voir quand il est plein.

Tout le secret de faire du cinabre en pierre, ne consiste qu'à dans la composition de la terre de quoy on fait les pots pour faire le Cinabre; car si par malheur le vaisseau venoit à caster, dans la quantité qu'ils en font, cela leur causeroit une grosse perte, & même en risque de tout perdre.

A la même page ligne 38. aprés le mot d'eau de vie, ajoûtez ou avec de l'eau commune, ou avec de l'eau de la mer.

Page 12. ajoûté ce qui suit.

Terra Japonica vel Catechu est substantia gummosa, & resinosa indurata, ex russo nigrescentis obscuri & obsoleti coloris expressa ex fructib. Areca & corticib. immaturis arboris spinosa Indica Catechu dicta, & calore ignis in massam redacta, saporis primò adstringentis & austeri, postmodum dulcis & grati, odoris vel nullius vel debilis.

Quoad vires, est temperata, nam sapor dulcis dubius manet, austerus verò citò evanescit, amarities abest quia ex fructib. immaturis conficitur, Convenit in affectib. pulmonum, tussi et raucedine vocis, ut & catarrhis capitis exsiccandis in eumq. finem conficiuntur pilula, è terra hac in aq. solut. additis succo Glycyrrhiz. ambra & moscho, qua ore dum liquescant detinentur.

Compositio terra Japonica sequens est. Indi fructus AreK dictos coquunt, coctum inspissant ad mellis consistentiam decocto ex fructibus nigro, ad gratam conciliandam rubedinem sumunt calcem vivam illam coquunt decoctum priori commiscent. Tum cortices acasia nigra decoquunt ac itidem priori decocto affundunt tandem Glycyrrhizam decoquunt & prioribus admiscent, & in massam inspissant, ac suum dictum catechu parant.

Cette relation du Cachou me paroissant encore forte obscure, j'ay été bien aise de faire part au Public d'une autre description que Monsieur Boudelot Conseiller du Roy & son Medecin ordinaire, a eu la bonté de me donner.

Catechu est succus compositus ut Japonia ad nos delatus ut plurimum globosus compactus russus ex succo arboris cujusdam cum miscella pulverum quorumdam vegetabilium oriundus & in medicina multi magni que usus. C'est la definition que donne du Cachou Hagendorn. qui en a fait un traité exprés intitulé, *Tractatus Physico Medicus de Catechu sive terra Japonica in vulgus sic dicta Jena* 8°. 1679.

Il panche assés du côté de ceux qui croyent que le Cachou n'est pas une simple terre minerale, mais un composé de suc d'Areca d'extrait de Reglisse & de *Calamus aromaticus*, Quelqu'uns y ajoûtent encore la graine de Bangue, dont parle Clusius Histor. Arom. cap. 54.

Comme il y a deux sortes d'Areca, la premiere rougeâtre mêlée de petites veines, tirantes sur le blanc l'autre plus noirâtre qui teint le gosier d'un rouge brun & qui enyvre: Il fait aussi deux especes de Cachou, la premiere & la plus commune est rougeâtre, tirante sur le noir, avec des petites rayes blanchâtres, plus compacte & plus pesante que l'autre, qui est moins noire, plus poreuse & plus pâle, à moins que cette difference ne vienne de ce qu'il y a plus ou moins de suc d'Areca dans l'une que dans l'autre, & que la plus récente soit la plus noire & la plus pesante, & l'Autheur est de ce dernier sentiment.

Quoy qu'il en soit, il est certain que le Cachou peut être d'une grande utilité dans la Medecine; c'est une drogue que l'on ne connoissoit point en Europe devant Garcias du Jardin, qui est le premier qui en ait écrit.

C'est avec juste raison que Monsieur Bourdelot dit que le Cachou peut être d'une grande utilité dans la Medecine, puisqu'il est certain que nous n'avons point de drogues qui ait de meilleur qualité, nonobstant cela, la moins connuë & la moins en usage peut être que c'est à cause du mauvais goût qu'il a d'abord que l'on le met dans la bouche ou de la deffectuosité de la pluspart de celuy qui sa debite, à quoy il sera

facile de remedier par le choix que l'on en doit faire, ainsi que je l'ay marqué à la page 112e. de la Troisiéme Partie, où le Lecteur pourra avoir recours.

Page 18. ligne 11. aprés le mot de confiture ajoûté, dans un canton du Royaume de Narsingue, dit Thangalor, on charge une grande quantité de Navires de Riz noir pour vendre à Malabar: Ce Riz est meilleur & plus sein que le blanc, selon le raport d'Edoüard Barbosa, dans son voyage des Indes, où il dit qu'il y a quatre especes de Riz blanc, le premiere se nomme Giracalli, qui est la meilleure, la seconde Eembucal, la troisiéme Canacar, & la quatriéme Pecharil: Ces quatre sortes de Riz sont differens de prix & de bonté.

On fait du vin de Riz, clair comme de l'eau, d'un fort bon goût & qui enyvre, ils le nomment Arech. Voyage de Pigafetta.

Le Riz est meilleur à Maçaçar qu'en aucun endroit des Indes, il y en a de blanc & de noir, ce dernier d'un goût de noisette fort agreable, que l'autre n'a point; il est même beaucoup plus leger, plus delicat & plus tendre: mais la bonté de l'un & de l'autre doit être moins attribuée à celle du terroir qu'au travail de ceux qui les cultivent; car comme le Riz ne profite point si la racine n'est toûjours bien homectée, les Rivieres du Maçaçar ne se debordant pas dans les campagnes, comme celles de le plus grande partie des Indes, ils sont obligés de faire d'espace en espace des fossés pour y recevoir & conserver les eaux de playes dont ils les arrosent avec une peine incroyable une fois ou deux le jour pendant le seicheresse, de là vient que leur Riz, ne prenant d'eau que ce qu'il luy en faut pour entretenir la fraîcheur de sa racine il est bien plus nourrissant que celuy de Siam qui en a trop: Aussi voyons nous que les Macacarois sont ordinairement plus forts & plus robastes que ceux de Siam. Description du Royaume de Macacar, page 30.

Du Kinquina Femelle.

MOnsieur Bourdelot m'a fait present d'un Kinquina d'une figure de Canele, mais d'une couleur plus pâle, d'un goût dans le commencement insipide; mais au bout d'un petit moment il donne une amertume assez desagreable. Ce Kinquina nous a été apporté du Perou en 1670. par Monsieur Legras. Les Indiens en usent infusé dans l'eau froide du poids de deux gros. Et pour mon particulier je croy que c'est ce que les Indiens appellent Falsa-Kaskarioa.

Du Ronas.

LE Ronas est une racine qui court en terre comme la Reglisse & qui n'est guerre plus grosse: elle ne croît que proche Astabac Ville de Perse, elle sert à teindre en rouge, & c'est ce qui donne cette couleur à toutes les toilles qui viennent du Mogol; cette racine donne une forte & prompte teinture, & une Barque d'Indiens qui en étoit chargée ayant été brisée à la Rade d'Ormus, la Mer le long du rivage parut toute rouge durant quelques jours.

Fin de l'Apendix ou Additions.

Approbation de Monsieur Bourdelot, Conseiller du Roy, & son Medecin Ordinaire.

LE peu d'Auteurs qui ont écrit jusqu'apresent des Drogues & Epiceries, l'avoient fait d'une maniere si imparfaite, qu'on peut dire avec raison qu'il manquoit en Medecine un bon Traité sur cette Matiere, dont la connoissance est tres-importante pour la guerison des Maladies, & la conservation de la santé: Monsieur Pomet vient de suppléer à ce défaut par son HISTOIRE GENERALE DES DROGUES; C'est un projet immense, dont l'execution demandoit tant de temps, de soins, de dépense & de discernement, qu'il semble moins l'entreprise d'un simple particulier, que de ces fameuses Societez, honorées de la protection & de la liberalité des plus grands Princes de l'Europe, pour donner au Public un Corps entier d'Histoire naturelle dont le Livre de Monsieur Pomet fera toûjours un morceau tres considerable. Fait à Paris le 15. Decembre 1693. BOURDELOT.

Il est a remarquer que l'Approbation de Monsieur Bourdelot devroit être mise immediatement aprés celle de Monsieur Fagon.

EXTRAIT DU PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amez & feaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conseil, Baillif, Senéchaux, Prevosts, leurs Lieutenans, & à tous autres nos Justiciers & Officiers qu'il appartiendra, SALUT. Nôtre bien amé Pierre Pomet Marchand Epicier de nôtre bonne Ville de Paris, nous a fait remontrer qu'il avoit composé un Livre intitulé *Histoire generale des Drogues d'épiceries concernant les marchandises*, où il est traité des Graines, Racines, Bulbes, Oignons, Roseaux, Bois, Ecorces, Feüilles, Fleurs, Fruits, Gommes, Sucs, Animaux, Simples, Marins, Bitumes, Fossilles, Pierres precieuses, Terres, & de quantité de Drogues qui se fabriquent tant en France qu'aux Païs Etrangers, avec leurs figures, connoissances, Païs où ils croissent, leurs differends noms, leurs usages, la maniere de connoître les veritables d'avec les falcifiées, le tout tres-utile au public, sur tout aux Marchands, lequel Livre il desireroit faire imprimer: A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous luy avons permis & accordé, permettons & accordons par ces Presentes, de faire imprimer par tel Libraire ou Imprimeur qu'il voudra choisir, ledit Livre, en tel marge & caractere, & autant de fois que bon luy semblera, le vendre & debiter en tous les lieux de nôtre Royaume durant le temps de douze années consecutives, à compter du jour qu'il sera achevé d'imprimer pour la premiére fois; pendant lequel temps Nous faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres, d'imprimer, vendre & distribuer ledit Livre, à peine de trois mille livres d'amende payable par chacun des contrevenans, & applicable un tiers à Nous, un tiers à l'Hôpital general de nôtre bonne Ville de Paris & l'autre tiers audit Exposant, ou à ceux qui auront droit de luy; de confiscation des Exemplaires contrefaits, & de tous dépens dommages & interêts, à condition qu'il sera mis deux Exemplaires dudit Livre dans nôtre Biblioteque publique, un en celle du Cabinet de nos Livres en nôtre Château du Louvre, & un en celle de nôtre tres-cher & feal le Sieur Boucherat Chevalier, Chancellier de France, avant que de les exposer en vente: à la charge aussi que l'impression en sera faite dans le Royaume & non ailleurs, & que ledit Livre sera imprimé sur de beau & bon papier & de belle impression, & ce suivant ce qui est porté par les Reglemens faits pour la Librairie & Imprimerie, à peine de nullité des Presentes, lesquelles seront registrées dans le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de nôtre bonne Ville de Paris. SI VOUS MANDONS & enjoignons que du contenu en icelles vous fassiez joüir pleinement & paisiblement ledit Exposant ou ceux qui auront droit de luy, sans souffrir qu'il leurs soit fait aucun empêchement: Voulons aussi qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre une copie des Presentes ou extrait d'icelles, elles soient tenuës pour bien & deuëment signifiées, & que foy y soit ajoûtée & aux copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers & Secretaires comme à l'original. ET COMMANDONS au premier Huissier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'execution d'icelles tous Exploits, Saisies & actes necessaires, sans demander autre permission, nonobstant toutes oppositions, clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires; CAR tel est nôtre plaisir. DONNÉ à Versailles le vingt-septiéme jour de Novembre l'an de Grace mil six cens quatre-vingt-douze, & de nôtre Regne le cinquantiéme. Signé Par le Roy en son Conseil. HARLAN, avec Paraphe.

Registré sur le Livre des Libraires & Imprimeurs de Paris, le treiziéme Decembre 1692. Ledit Sieur sera averti que l'Edit de Sa Majesté du mois d'Aoust 1686, & les Arrêts de son Conseil concernant les Libraires, ordonnent que le debit des Livres se fera seulement par un Libraire ou par un Imprimeur. Signé P. AUBOUYN Sindic.

Achevé d'Imprimer pour la premiere fois le Samedy second jour de Janvier 1694.

Les Exemplaires ont été fournis.

AVIS AU PUBLIC.

Le Sieur POMET, qui demeure ruë des Lombards, à la Barbe d'Or, Avertit le Public qu'il a chez luy toutes les Matieres dont il Traite, & même qu'il en fera le debit soit en gros ou en détail, à la reserve de celles qui sont rares en France; Comme aussi le Livre, l'ayant fait imprimer à ses frais & dépens. Le prix dudit Livre relié en veau, est de quatorze livres; & en blanc de douze livres dix sols.

P p